

Kynuté lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 0.5 l
- vejce 1 ks
- cukr moučka 1 lžíce
- Droždí 20 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z uvedených surovin zaděláme řídké těsto – o něco hustší než palačinkové a řidší než na bramboráky – a necháme vykynout na teplém místě. Babička vždy zadělávala v hrnci a nechávala na kraji sporáku.

Tál nebo pánev na pečení pomažeme peroutkou tukem a lijeme malé lívance a zvolna pečeme. Začnou se tvořit bubliny. Když je těsto i na horní straně netekuté obrátíme a chvilku pečeme z druhé strany.

Pečené lívance potíráme rozpuštěným máslem a sypeme sypáním.

V létě jsou moc dobré s ušlehanou šlehačkou smíchanou s jahodami nebo borůvkami.