

Lívance s borůvkovou omáčkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- borůvky 100 g
- citrónová šťáva 1 lžíce
- cukr krupice 20 g
- droždí 1.2 kostka
- mléko 625 ml
- škrobová bramborová moučka 1.2 lžička
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve vlažném mléce rozmícháme droždí, cukr a mouku, po 15 minutách přilijeme vejce, osolíme, promícháme a znovu necháme na teplém místě kynout asi 10 minut.

Na pánvi nebo lívanečníku rozehřejeme tuk, vlijeme řídké těstíčko a pečeme zvolna z obou stran dozlatova.

Na talíři poléváme omáčkou, zdobíme tvarohem a kuličkami hroznů.

Borůvková omáčka: rozmícháme škrob s několika lžícemi vody a přisypeme borůvky s cukrem, povaříme 2 minuty a podáváme.