

Lívanečky s borůvkovou omáčkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- bílý jogurt 0.5 kelímek
- borůvky 100 g
- cukr krystal 2 lžíce
- cukr moučka 1 lžíce
- lívanečky 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Připravíme si klasické lívanečky. Část borůvek krátce povaříme s trochou vody a cukru (dle sladkosti borůvek a naší chuti). Jogurt smícháme s borůvkovou směsí. Můžeme servírovat.

Na talíř dáme nejprve lívanečky, ty polijeme jogurtem s povařenými borůvkami. Posypeme trochou čerstvých borůvek. Talíř ozdobíme šlehačkou a čokoládovou polevou. Na závěr posypeme moučkovým cukrem.