

Lívance s borůvkami a medovou omáčkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 200 g
- prášek do pečiva 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- podmásli 300 ml
- máslo 1 lžíce
- borůvky 150 g
- **Omáčka**
- med 6 lžíce
- rum 3 lžíce
- citrónová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku s práškem do pečiva a solí promícháme v míse. Podmásli rozšleháme s vejcem a spojíme s moukou. Vymícháme těsto, do kterého zašleháme rozpuštěné máslo (lívance jsou „sametovější“) a zamícháme polovinu borůvek.

Na rozpáleném lívanečníku vytřené olejem usmažíme lívanečky. Na omáčku vidličkou prošleháme všechny suroviny. Lívance podáváme polité omáčkou a posypané zbylými borůvkami.