

Lívance s javorovým sirupem a se slaninou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- droždí 8 g
- mléko 185 g
- hladká mouka 140 g
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- anglická slanina 12 plátek
- javorový sirup 1 sklenice
- moučkový cukr 1 lžíce
- olej 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Na lívancové těsto potřebujeme nejdříve ohřát mléko, ve kterém pak rozmícháme droždí. Přisypeme mouku a promícháme. Nakonec do těsta vmícháme vejce a špetku soli. Těsto necháme alespoň půl hodinky kynout pod utěrkou.

2

Na pánvi s kapkou oleje upečeme lívance do zlatova. Do pánve položíme i plátky slaniny a opečeme

je do křupava.

3

Lívance servírujeme na sebe, prokládáme křupavou slaninou. Nakonec je pořádně zalijeme javorovým sirupem a zasněžíme moučkovým cukrem.