

Jogurtové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bílý jogurt 125 ml
- Polohrubá mouka 150 g
- Cukr krupice 1.5 lžíce
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

V míse vyšleháme jogurt společně s vejcem a cukrem. Poté postupně přidáváme mouku a jakmile je těsto dostatečně husté, přidáme špetku soli a prášek do pečiva. Poté vždy přiměřeně množství těsta vlijeme do otvorů v lívanečnicku nebo na pánvičku. Pečeme na kousku másla po obou stranách dozlatova. Můžeme podávat s medem.