Lívance s ovocem

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- olej 1 ks
- vejce 1 ks
- cukr krupice 2 lžíce
- smetana zakysaná 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- prášek do pečiva 2 lžíce
- mléko 300 ml
- mouka hladká 200 g
- jablka 2 ks
- borůvky mražené 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, mléka, vejce a prášku do pečiva ušleháme těsto. Oloupeme jablko a nakrájíme na malé kousíčky. Brusinky zalijeme trochou vody, přidáme cukr a společně s jablkem krátce podusíme. Přidáme javorový sirup a borůvky. Na oleji usmažíme lívance. Lívance dáme na talíř, přelijeme omáčkou z borůvek a brusinek a dozdobíme smetanou.