

# Kefírové lívanečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- **Těsto**

- zákys 1 balení
- sůl 1 špetka
- vejce 2 ks
- cukr krupice 1 lžíce
- mouka polohrubá 200 g

- **Ozdoba**

- dle potřeby marmeláda 1 ks
- dle potřeby smetana kysaná nebo kefír 1 ks
- dle chuti ovoce 1 ks

- **Ostatní**

- tuk na smažení 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zákys smícháme se solí, cukrem a žloutky. Promícháme, přidáme mouku a nakonec vmícháme sníh z bílků. Na rozpáleném tuku smažíme lívanečky.

Hotové lívanečky potřeme džemem a ozdobíme kysanou smetanou. Máme-li čerstvé ovoce, dozdobíme ovocem. Výtečné jsou s čerstvými jahodami.