

Tvarohové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Měkký tvaroh 250 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžíce
- Polohrubá mouka 100 g
- Mléko 1.2 l
- Tuk na smažení - dle potřeby 1 ks
- Marmeláda - dle potřeby 1 ks
- Kysaná smetana - dle potřeby 1 ks
- Skořicový cukr - dle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Tvaroh smícháme se žloutky, přidáme špetku soli, cukr, mouku a pomalu přidáváme mléko a připravíme řídké těsto. Nakonec vmícháme hustý sníh ušlehaný z bílků. V pánvi na lívance rozežřejeme tuk a v tenké vrstvě lijeme těsto na pánev. Pečeme z obou stran dozlatova. Lívanečky můžeme mazat marmeládou a zdobit kopečkem kysané smetany nebo obalovat ve skořicovém cukru.