

Borůvkové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Borůvky 1.5 hrnek
- Mléko 2 hrnek
- Vejce 2 ks
- Cukr 4 lžíce
- Polohrubá mouka 1.5 hrnek
- Sůl 1 špetka
- Zakysaná smetana 1 ks
- Tuk 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V mléce rozkvedláme žloutky, cukr, sůl a za stálého míchání přidáme mouku. Pak tuhý sníh z bílků s borůvkami. Na tukem vymaštěném lívanečníku pečeme lívanečky po obou stranách. Podáváme se zakysanou smetanou.