

Jogurtové lívance

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Bílý jogurt 400 g
- Polohrubá mouka 0.75 kelímek
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 ks
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme bílý jogurt, polohrubou mouku, prášek do pečiva, vejce a sůl a zředíme mlékem na hustotu lívancového těsta. Necháme chvíli odstát a na oleji smažíme lívanečky. Mažeme džemem

nebo posypeme strouhaným tvarohem se skořicí.