

Kynuté lívance mojí babičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Droždí 50 g
- Cukr 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mléko 1 ks
- **Těsto**
- Hladká mouka 500 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 1 l
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko nalejeme do mísy, trošku osolíme, přidáme vejce a zašleháme. Přidáme hotový kvásek a hladkou mouku, ale už nemícháme, jen necháme na teplém místě kynout. Po vykynutí naléváme těsto na vymaštěný lívanečník a opékáme z obou stran.

Já nechávám těsto kynout dvakrát, lívance jsou pak nadýchanější a jemnější.