

Lívanečky s borůvkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Borůvky 1 l
- Cukr 1 ks
- Vanilkový pudink 2 lžička
- Mléko 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Droždí 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Olej 1 ks
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do vlažného mléka přidáme (droždí, špetku soli, vejce a přidáváme mouku). Těsto nesmí být řídké a ani husté, ale hustší než těsto na palačinky. Tuto směs důkladně zamícháme.

Připravíme si pánvičku a na trošce oleje smažíme lívanečky. Dále si připravíme litr nebo půl litru borůvek, dáme do kastrůlku s cukrem a mícháme.

Rozděláme 2 lžičky pudinku s mlékem a po lžičkách přidáváme do kastrůlku, směs by měla být hustší aby moc netekla z lívanečků.

Když je vše hotové ozdobíme lívanečky borůvkou směsí a ozdobíme kysanou smetanou. Je to moc dobré.

