

Lívance s borůvkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Polohrubá mouka 200 g
- Ovesné vločky 100 g
- Mléko 2.5 dl
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Citronová kůra 1 ks
- **Kvásek**
- Mléko 1 dl
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Droždí 20 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mléka dáme sůl, cukr, strouhaný muškátový oříšek, nastrouhanou citronovou kůru, vejce a olej. Dobře promícháme, přidáme mouku, ovesné vločky a nakonec kvásek, který jsme připravily z vlažného mléka cukru a droždí.

Vypracujeme těsto, zakryjeme je utěrkou a necháme vykynout.

Upečené lívance dáme na talíř a zdobíme kopečkem borůvek (nebo jiným ovocem) a zakysanou

smetanou smíchanou s vanilkovým cukrem.