

Lívanečky s jablečno-mandarinkovým pyré

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hrubá mouka 1 ks
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 l
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Rostlinný olej 1 ks
- **Jablečno-mandarinkové pyré**
- Jablka 2 ks
- Mandarinky 1 ks
- Voda 3 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy dáme hrubou mouku, rozklepneme vejce, do mísy dáme žloutek, a bílek rozšleháme šlehačem na sníh. Sníh přidáme do mísy k těstu, přidáme mléko, špetku, cukru, soli a smícháme. Můžeme to udělat i v kuchyňském robotu nebo ve stolním mixéru. Na pánvi necháme rozehtát rostlinný olej, těsto vytvarujeme do malých kruhů a pak dáme opéct. Jablečno-mandarinkové pyré: jablka nakrájíme na kousky, dáme do mixéru, mandarinku nebo pomeranč oloupeme, rozkrojíme, také dáme do mixéru, přilijeme vodu a mixujeme 3 minuty. Tímto pyré lívanečky po opečení polijeme.

