

# Lívance a la Jamie Oliver

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 115 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Mléko 140 ml
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Vejce rozdělíme, bílky dáme do jedné mísy, žloutky do druhé. Ke žloutkům přisypte mouku, prášek do pečiva, přilijte mléko a rozmíchejte na hladké, husté těsto.

Z lehce osolených bílků vyšlehejte tuhý sníh. Opatrně vpravte do těsta. Příprava je hotová.

Rozehřejeme si pánev a usmažíme lívance. Stačí přelít smetanou. Lívance jsou krásně vláčné.