

Lívance z jogurtového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Bílý jogurt 200 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Menší jablko 1 ks
- Vejce 2 ks
- Vanilkový cukr 1.2 balení
- Prášek do pečiva 1.2 ks
- Citronová kůra 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Olej na smažení 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- **Ovocná směs**
- Mražené ovoce lesní směs 1 hrst
- Moučkový cukr 1 ks
- Solamyl 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do mísy rozklepneme vejce a společně s vanilkovým cukrem a špetkou soli vyšleháme. Přidáme oloupané, na jemném struhadle nastrouhané jablko, jogurt, nastrouhanou citronovou kůru a opět vyšleháme. Nakonec vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a důkladně promícháme.

Lžící klademe do rozehrátého oleje malé hromádky, které rozetřeme do lívanečníků a pozvolna po obou stranách usmažíme dozlatova. Po usmažení lívanečky klademe na papírové ubrousky a odsajeme přebytečný tuk. Na talíř dáváme lívanečky, přelijeme rozvařenou ovocnou směsí a dozdobíme zakysanou smetanou. Směs lesního ovoce smícháme s cukrem, trochou vody a prohřejeme. V troše vodě rozmícháme Solamyl, přilijeme k ovoci a povaříme.