

Lívance z ovesných vloček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 500 ml
- Hrubá mouka 150 g
- Ovesné vločky 80 g
- Med 40 g
- Vejce 1 ks
- Droždí 20 g
- Sůl 1 špetka
- Olej 100 ml
- Tvaroh 150 g
- Skořicový cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V trošce vlažné vodě smícháme droždí, trochu medu a necháme na teplém místě vykynout kvásek. Mléko, mouku, vločky, zbytek medu, sůl a vejce smícháme, přidáme kvásek a vypracujeme vláčné těsto. Na lívanečnicku s malým množstvím oleje smažíme lívance. Necháme okapat a ještě teplé zdobíme tvarohem, skořicovým cukrem a podáváme. Můžete také potřít džemem.