

# Americké lívance z podmáslí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 3

- Hladká mouka 250 g
- Podmáslí 450 g
- Zakysaná smetana 60 ml
- Vejce 2 ks
- Rozpuštěné máslo 3 lžíce
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Jedlá soda 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Olej na smažení 4 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** USA

**Počet porcí:** 3

## Postup:

v míse smícháme mouku, cukr, prášek do pečiva, sodu a sůl. V druhé míse rozšleháme podmáslí, zakysanou smetanu, vejce, vychladlé rozpuštěné máslo. Vlijeme k mouce a důkladně promícháme. Těsto necháme chvíli odpočinout. Na rozpáleném oleji usmažíme lívance po obou stranách dozlatova. Podáváme s máslem a ovocem dle chuti.