

Třešňové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Mléko 1 l
- Hladká mouka 500 g
- Vejce 5 ks
- Čerstvé kvasnice 0.5 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Moučkový cukr 1 ks
- Škrobová omáčka 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Šlehačka 1 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vlažné mléko smícháme s vejci, kvasnicemi, vanilkovým cukrem, špetkou soli a hladkou moukou. Vymícháme na řidší těsto, které necháme vykynout. Polovinu vypeckovaných, rozpůlených třešní povaříme v malém množství vody, osladíme a zahustíme škrobovou moučkou. Z těsta pečeme lívancem do kterých hned po nalití na pánev vtlačíme okapané třešně. Lívance pečeme z obou stran dozlatova. Hotové lívance před podáváním polijeme třešňovou omáčkou a dozdobíme šlehačkou.

