

Lívance z kefíru

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- šlehačka 1 ks
- **na potření**
- marmeláda 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- **těsto**
- soda 1 lžička
- sůl 0.5 lžička
- kefir 0.5 l
- polohrubá mouka 250 g
- cukr 2 lžička
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy nalijeme kefir a přidáme polohrubou mouku, vejce, sůl, sodu a cukr. Vše pořádně zamícháme.

Necháme asi 10 minut odležet a kefirové těsto smažíme na lívanečnicku, který jsme vymazali olejem.

Usmažené lívance z kefíru pomážeme marmeládou a ozdobíme šlehačkou. Podáváme s čajem.