

Meruňkové lívance

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 4

- ovesné vločky 300 g
- mléko 200 ml
- hladká mouka 100 g
- kypřicí prášek 3 lžička
- cukr 2 lžíce
- vejce 1 ks
- vanilkový cukr 2 balení
- olej na smažení 80 ml
- nízkotučný tvaroh 1 balení
- meruňky 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vločky zalijeme horkým mlékem a necháme je nabobtnat. Po 30 minutách do směsi přidáme vejce, mouku, cukr a kypřicí prášek. Směs by měla být lehce tekutá, pokud je příliš hustá, zředíme ji trochou mléka.

V pánvi rozejdeme olej a z těsta tvoříme lívanečky, vždy jednou polévkovou lžící. Smažíme z obou stran dozlatova.

Osmažené lívanečky ozdobíme meruňkovým tvarohem. Ten připravíme tak, že v misce smícháme tvaroh s nasekanými meruňkami. Tvaroh natřeme na lívance a ještě dozdobíme zbytkem

meruňk.Lívance podáváme s mlékem.