

Staročeské lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **na ozdobu**
- tvrdý tvaroh 1 ks
- **na potření**
- džem 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks
- **těstíčko**
- sůl 1 špetka
- mléko 500 ml
- polohrubá mouka 300 g
- vejce 2 ks
- droždí 20 g
- cukr 1 lžíce
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z půl šálku vlažného mléka oslazeného cukrem, lžičky mouky a droždí umícháme kvásek a necháme ho vzejít.

Mezitím zbylé vlažné mléko smícháme s vejci, zahustíme moukou, přidáme špetku soli a lžící rozpuštěného másla, vmícháme vzešlý kvásek a umícháme řídké těsto. Těsto na lívance necháme v teple vykynout půl až tři čtvrtě hodiny.

Potom rozežřejeme lívanečník, do každého dílku vlijeme lžičku oleje a sběračkou nalijeme těsto. Lívance pečeme po obou stranách dočervena.

Ještě horké staročeské lívance potíráme džemem a sypeme strouhaným tvrdým tvarohem, případně přeléváme medem a zdobíme ovocem.