

Lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 2.5 hrnek
- polohrubá mouka 3 hrnek
- cukr 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- citronová kůra 1 ks
- vejce 1 ks
- droždí 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- olej 1 hrnek
- zavařenina 1 ks
- bílý jogurt 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme vejce, vanilkový cukr, citronovou kůru, sůl, mouku a důkladně rozmícháme tak, aby vzniklo hustší těsto. Necháme vykynout. Po vykynutí smažíme lívance na oleji. Usmažené potřeme zavařeninou nebo povidly a zdobíme jogurtem nebo zakysanou smetanou.