

Lívanečky s borůvkovým přelivem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 250 ml
- žloutky 2 ks
- sůl 1 špetka
- cukr 1 lžička
- polohrubá mouka 150 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- máslo 1 ks
- **Borůvkový přeliv:**
- Borůvkový kompot 1 sklenice
- Cukr 1 lžíce
- **Na ozdobení:**
- Šlehačka 1 kelímek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V mléce rozšleháme žloutky, přidáme mouku, špetku soli, lžičku cukru a lžičku prášku do pečiva. Vymícháme těsto, které necháme pár minut odpočinout. Rozpálíme lívanečnický nebo malou pánvičku a na másle opékáme lívanečky.

Borůvkový přeliv si vytvoříme tak, že borůvkový kompot svaříme s cukrem v množství dle chuti a vodu z kompotu necháme zredukovat.

Tímto borůvkovým přelivem polijeme lívanečky a ozdobíme domácí šlehačkou.