Kynuté lívance s jahodovou omáčkou

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Olej na smažení 1 ks
- **Omáčka**
- Jahodový sirup 3 lžíce
- Med 2 lžíce
- Solamyl 1 lžíce
- Mražené jahody 350 g
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Hruška 2 ks
- Máslo 1 lžíce
- **Těstíčko**
- Mléko 500 ml
- Cukr 1 lžíce
- Polohrubá mouka 250 g
- Droždí 0.5 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mléko ohřejeme, aby bylo vlažné, přidáme do něj droždí, polohrubou mouku a cukr. Vše dobře promícháme a těsto na lívanečky necháme čtvrt hodiny kynout.

Z těsta smažíme na rozpálené pánvi s olejem zlatavé kynuté lívance.

Během smažení si připravíme omáčku. Jahody dáme podusit s máslem a sirupem do kastrůlku. Hrušky oloupeme a nakrájíme na kostičky. Když jsou jahody téměř měkké, přidáme hrušky, cukr a med. Omáčku ještě krátce povaříme a podle potřeby zahustíme trochou solamylu rozmíchaným v troše vody. Jahodovou omáčku již jen krátce povaříme.

Kynuté lívance rozdělíme na talíře a přelijeme je jahodovou omáčkou. Kynuté lívance s jahodovou omáčkou ozdobíme grankem, šlehačkou a ihned podáváme.