

Kynuté lívance II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 500 ml
- Cukr krupice 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Rum 1 lžíce
- Droždí 20 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Do trochy vlažného mléka nasypeme cukr a rozdrobíme kvasnice. Přikryjeme a v teple necháme vzejít. Do mísy nasypeme mouku, osolíme, přidáme vejce, rum, zbytek mléka, kvásek a rozmícháme na hladké těsto. Pod utěrkou necháme nakynout, než viditelně zvětší objem (30-45 minut). Pánev lehce potřeme olejem a na rozpálenou naléváme naběračkou těsto a děláme malé lívanečky.