

Lívance ruské (bliny)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka hrubá 200 g
- mouka sójová 100 g
- vejce 1 ks
- mléko 750 ml
- voda 2 dl
- kvasnice 15 g
- cukr 15 g
- sůl 8 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

Odváženou mouku dobře za sucha promícháme, malého množství směsi použijeme na přípravu kvásku spolu s droždím, cukrem a menším množstvím mléka. Když kvásek vykyne, zředíme jej mlékem, rozmícháme a pomalu přisypáváme za stálého míchání směs mouk, sůl a nakonec přidáme žloutek. Velmi dobře vypracujeme vařečkou, ušleháme bílek na hustý sníh a opatrně vmícháme do směsi. Dáme na teplé místo kynout na půl druhé až dvě hodiny. Rozpálený lívanečník nebo malou pánvičku dobře potřeme tukem nebo olejem, sběračkou opatrně nabíráme zkynuté

těsto na lívanečník a opékáme po obou stranách. Podáváme teplé čerstvé jako přílohu k zelenině, nebo jako sladký chod s džemem, povidly či borůvkami a potřeme tvarohem nebo žervé, nebo pokapeme kyselou smetanou či mlékem.