

Lívanečky s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 100 g
- Nasucho opražené vločky 50 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 2.5 dl
- Droždí 15 g
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Olej na opečení 1 ks
- **Na ozdobení**
- Jahody 300 g
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Moučkový cukr 1 ks
- Nasekaná čokoláda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse důkladně promícháme teplé mléko, mouku, sůl, cukr, vejce a vločky. Přimícháme rozdrobené droždí a těsto necháme na teplém místě vykynout. Lívanečník vymažeme olejem a postupně na něm z vykynutého těsta smažíme z obou stran dozlatova malé lívance. Jahody očistíme, rozmačkáme a podle potřeby je osladíme moučkovým cukrem. Usmažené lívance rozdělíme na talíře, každý bohatě

ozdobíme rozmačkanými jahodami a doplníme kopečkem ušlehané smetany, kterou podle chuti posypeme drobnými kousky čokolády.