

Lívance

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Mléko 700 ml
- Hladká mouka 500 g
- Cukr 3 lžíce
- Droždí 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Sůl 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do vlažného mléka dáme cukr, žloutky, rozdrobíme droždí. Metlou rozšleháme a přidáváme podle potřeby mouku. Osolíme a řádně rozšleháme. Dáme kynout na teplé místo. Těsto musí zdvojnásobit svůj objem. Lívanečník nebo pánev si vytřeme mašlovačkou namočenou v oleji a naběračkou dáваме těsto. Smažíme zvolna. Hotové lívance potřeme džemem, navrch dáme zakysanku, nebo pouze namáčíme ve skořicovém cukru.