

Ovesné lívanečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Ovesné vločky 100 g
- Mléko - vlažné 500 ml
- Med 3 lžíce
- Žloutky 2 ks
- Polohrubá mouka 150 g
- Droždí suché 0.5 balení
- Citronová kůra 1 lžička
- Bílky 2 ks
- Mletá skořice 1 špetka
- Moučkový cukr na posypání 0.5 hrnek
- Bílý jogurt 1 kelímek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ovesné vločky zalijeme mlékem, přidáme ostatní suroviny, rozmícháme a necháme vykynout. Přidáme ušlehaný sníh ze dvou bílků, opět zamícháme a usmažíme lívanečky. Podáváme se skořicí a cukrem nebo s jogurtem.