

Lívance z pohankové mouky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Pohanková mouka 500 g
- Sůl 1 špetka
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžička
- Voda - množství dle potřeby 1 hrnek
- Máslo 150 g
- Med 1 sklenice

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku smícháme se solí, práškem do pečiva a zaděláme takovým množstvím vody, aby vzniklo těsto řídké jako na palačinky. Smažíme z něj lívanečky, které potíráme medem.
Podáváme horké.