Dobré lívanečky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
100 g polohrubé mouky
2 vrchovaté lžíce ovesných vloček
1 vejce
0,25 l mléka
20 g cukru
15 g droždí
špetka soli

Postup

Postup přípravy: Droždí rozdrobíme do hrnku, přidáme trochu mléka, lžíci cukru a lžíci mouky - necháme vykynout kvásek. Ostatní sypké přísady dáme do mísy, přidáme vykynutý kvásek a mléko a zadělám lité těsto. Necháme asi 20 minut kynout a potom lijeme na lívanečník a opékáme z obou stran. Hotové lívanečky mažeme zavařeninou a zdobíme tvarohem nebo jogutem.