

Lívanečky z jogurtu

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kelímek bílého jogurtu

trochu mléka

0,75 kelímku od jogurtu hrubé mouky

olej

solí

2 menší vejce

Ingredience::

popř. šlehačka nebo strouhaný tvaroh

lžička prášku do pečiva

džem

Postup

Postup přípravy: Smícháme jogurt, mouku, prášek, vejce a sůl a zředíme mlékem na hustotu lívancového těsta. Necháme chvíli odstát a na oleji smažíme lívanečky. Mažeme džemem a ozdobíme šlehačkou, příp. posypeme strouhaným tvarohem. (Příp. lze lívanečky jen obalit v cukru se skořicí).