

Lívance s borůvkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 6

2006 kalorií , **5 g** cukrů , **55 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/livance-s-boruvkami>

Příprava

Mouku prosejeme do mísy a osolíme. V trošce mléka rozšleháme žloutky. Kvasnice rozdrobíme do trochy mléka, přidáme cukr, rozmícháme a necháme nakynout. Vše přilijeme do mouky a vymícháme řidší těsto, které necháme asi 1 hodinu v teple kynout. Těsto lijeme malou naběračkou do lívanečnicku s trochou rozehřátého másla a upečeme lívance z obou stran. Borůvky nasypeme do kastrolku. Škrob rozmícháme ve studené vodě a vlijeme k borůvkám. Za stálého míchání uvedeme do varu, poté dle chuti osladíme a dochutíme citrónovou šťávou. Krátce povaříme a odstavíme. Na talíři lívance potřeme uvařenými borůvkami a doplníme oslazenou zakysanou smetanou.

Ingredience

- 650 ml plnotučného mléka
- 270 g hladké mouky
- 20 g droždí (kvasnice)
- špetka soli
- 30 g cukru moučka
- 2 žloutky
- 1 hrnek mražených zahradních borůvek
- 20 g kukuřičného škrobu
- 2 lžíce cukru krupice
- 1 - 2 lžičky citrónové šťávy
- 300 ml vody
- 1 balení zakysané smetany
- 1 lžička cukru moučka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Svačinka

