Lívanečky s borůvkami

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

	olej na smažení
6 lžíce	tekutý med
	tuzemák
2 lžíce	přepuštěné máslo
1/2 ks	šťáva z citronu
	borůvky



Těsto

200 g	hladká mouka
50 g	hrubá mouka
1/2 sáček	kypřící prášek
3 ks	vejce
1 špetka	sůl
4 dl	mléko
2 lžíce	cukr
1 hrst	borůvky

Postup přípravy

Těsto: *200 g hladké mouky, 50 g hrubé mouky, 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva, 3 vejce, špetka soli, 4 dl mléka, 2 lžíce cukru, hrst borůvek*

Dále: *olej na smažení, 6 lžic tekutého medu, trochu tuzemáku, 2 lžíce přepuštěného másla, šťáva z 1/2 citronu, čerstvé borůvky na ozdobu*

Obě mouky prosejeme a smícháme v míse s kypřicím práškem do pečiva. Přidáme vejce, špetku soli, mléko a cukr. Pečlivě metličkou promícháme, aby v těstě nebyly žádné hrudky. Na závěr opatrně vmícháme i borůvky. Lívancové těsto necháme asi 5 minut odležet a poté je po malých sběračkách naléváme na pánvičku či lívanečník s horkým olejem. Lívanečky smažíme z obou stran dozlatova. V průběhu smažení si připravíme omáčku: Med rozředíme tuzemákem a máslem a ochutíme citronovou šťávou. Vzniklou medovou omáčkou přeléváme hotové lívanečky. Ozdobíme čerstvými borůvkami a ihned podáváme.