Ovesné lívanečky s ovocem

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

60 g	ovesné vločky
asi 25 g	ořechy (vlašské nebo lískové)
1 lžíce	kakao
2 ks	vejce
6 lžíce	bílý jogurt
2 lžíce	med
	trochu vody
	olej na smažení
	zakysaná smetana
	ovoce podle chuti na ozdobu



Postup přípravy

Ovesné vločky spolu s ořechy rozmixujeme na jemnou mouku. Přidáme kakao, vejce, bílý jogurt, med a trochu vody. Pokud je směs příliš hustá, přidáme ještě trochu vody nebo jogurtu. Pokud je naopak moc řídká, přisypeme rozmixované ovesné vločky. Mělo by nám vzniknout těsto přibližně stejně husté jako na palačinky. Na rozehřátou nepřilnavou pánev dáme trošku oleje, necháme rozehřát a smažíme malé silnější lívanečky z obou stran. Dáváme pozor, aby se nám nepřipalovaly. Poté naskládáme na sebe na talíř, zalijeme zakysanou smetanou a dozdobíme kousky čerstvého ovoce. Ihned podáváme.