Děláme lívance a lívanečky



Ať žije placka!

Ochutnat je můžete snad po celém světě – sladké, kulaté, zlaťoučké dukátky ozdobené pestrobarevnými polevami i širokou škálou náplní. **Je libo české lívanečky či palačinky, německé Pfannkuchen, anglické pancakes, francouzské crêpes, ruské bliny či polské naleśniki?**

Tradiční kynuté těsto na lívance postupně vytlačují **rychlejší a odlehčené varianty s použitím tvarohu, kysané smetany, bílého jogurtu, kefiru i kypřicího prášku**. Moderní varianty pocházející především z Anglie a USA pak přímo do těsta přidávají čokoládové hoblinky, ořechy i ovoce. V kuchařkách se stále častěji objevují **zdravější recepty používající celozrnnou mouku, ovesné vločky i pohanku**. Fantazii se zkrátka ani v tomto případě meze nekladou.

Co k lívancům?

V Česku se lívance tradičně podávají obalené v moučkovém a skořicovém cukru s přepuštěným máslem, či pomazané marmeládou nebo džemem s vydatnou šlehačkovou čepicí. Stále oblíbenější jsou také varianty **s čerstvým i kompotovaným ovocem**. Božskou kombinaci představuje **horké ovoce doplněné o zmrzlinu**. V tomto případě vedou lesní plody – **maliny a borůvky**. Nejednoho jedlíka neurazí ani **horké jablečné či hruškové pyré**.

Rychlejší variantou, vhodnou zejména pro snídaňové lívance, je **přeliv javorovým nebo karamelovým sirupem, hotovou čokoládovou či vanilkovou omáčkou**

. Vynikající jsou také **lívance plněné vyšlehaným tvarohem, pudinkovým krémem či čokoládovou pěnou**. Poté už stačí dozdobit čerstvým ovocem a podávat jako odlehčený desert. Další inspiraci přináší **francouzská klasika Crêpes Suzette – palačinky „vykoupané" v pomerančovo-karamelové omáčce**, které je možné na závěr oflambovat.

Vyzkoušejte naše lívanečkové recepty:

Recept na **banánové lívanečky** máme ZDE

Recept na **lívanečky s borůvkami** je ZDE

Recept na **rychlé lívanečky** se nachází ZDE

Recept na **dýňové lívanečky** najdete ZDE

Recept na **tvarohové lívanečky** se ukrývá ZDE

A co palačinky a omelety?

Protože těsto na palačinky, lívance a omelety je velmi podobné, podívejte se i na **náš další článek týkající se palačinek a omelet** – naleznete ho ZDE