

Šéfkuchař doporučuje...

Lívance s omáčkou z lesního ovoce a zakysanou smetanou (4 pc)



Suroviny:

300 g polohrubé mouky
500 ml mléka
1 lžíce cukru
1 vejce
špetka soli
20 g droždí
tuk na opékání

Na omáčku:

300 g lesního ovoce
kávová lžička solamylu
cukr podle chuti

K podávání:

250 g zakysané smetany
cukr moučka k posypání

Postup:

Na dno dáme cukr, rozdrobíme droždí a zalijeme trochou vlažného mléka. Přikryjeme ubrouskem a necháme vzejít kvásek. Potom osolíme, přidáme mléko s rozšlehaným vejcem a za stálého míchání vsypeme mouku. Vypracujeme řídké těsto, které dáme asi na půl hodiny kynout na teplé místo.