

Mezitím si připravíme omáčku z lesního ovoce. Směs zmražených nebo čerstvých malin, ostružin, borůvek, rybízu a lesních jahod pomalu zahříváme v kastrůlku, osladíme dle chuti a zahustíme trochou solamylu rozmíchaného ve vodě. Odstavíme z plamene. Je-li omáčka příliš sladká, můžeme chuť „opravit“ citrónovou šťávou.

Vykynuté těsto malou naběračkou vlijeme na rozeřátou a vymazanou pánev. Máme-li lívanečník, použijeme ten, ale postačí i obyčejná pánev. Lívance opékáme zvolna z obou stran dozlatova.



Hotové lívance na talíři pocukrujeme moučkovým cukrem, přelijeme omáčkou a dozdobíme kopečkem zakysané smetany, případně snítkou máty.