

Lívanečky bez kynutí

Suroviny

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 2 vejce
- 1 hrnek mléka
- 2 lžice oleje
- špetka soli
- olej na smažení



Postup přípravy receptu

1. Všechny suroviny smícháme. Vznikne řídké těsto.



2. Olejem lehce vymažeme pánev „lívanečnick“. Necháme rozpálit. Dáváme lžící nebo malou naběračkou. Lívanečky hezky nabydou díky prášku do pečiva.



3. Smažíme do zlatova.
4. Podáváme s tvarohem, marmeládou, zakysanou smetanou, skořicí, cukrem..... Dobrou chuť 😊

