

Kynuté lívanečky se švestkami

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 35

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve si připravíme kvásek. Do mísy rozdrobíme droždí, přidáme cukr (3 g), část vlažného mléka (50 ml) a rozmícháme do hladka tak, aby se droždí rozpustilo. Přidáme část Směsi na přípravu koláčů a opět umícháme do hladka. Zakryjeme utěrkou a necháme vzejít kvásek (trvá to tak 15 minut). Švestky omyjeme, rozpůlíme, vypeckujeme a dáme do hrnce. V hrnci švestky podlijeme trochou vody (aby se nezačaly připalovat) a přidáme zatím jen trochu cukru se skořicí (více můžeme přidat až dle chuti švestek). Vaříme na mírný stupeň přiklopené pokličkou, občas promícháme. Švestky vaříme tak dlouho, dokud nejsou rozvařené, poté odklopíme, ochutnáme, v případě potřeby přidáme cukr nebo skořici a necháme zredukovat šťávu. Mezitím co se vaří náplň a kvásek krásně nabyl, si připravíme těsto. Do kvásku přidáme vejce a rozmícháme. Zbylou Směs na přípravu koláčů smícháme se skořicí (5 g). Tuto směs spolu s mlékem střídavě přidáváme ke kvásku, vždy pečlivě rozmícháme. Na konci by nám mělo vzniknout hladké těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a dáme kynout na teplé místo na 45 minut. Po nakynutí si do hrnečku od mléka nalijeme vodu a rozpálíme lívanečnick. Rozpálený lívanečnick vymažeme ghíčkem, polévkovou lžící si namočíme do vody a až poté nabereme těsto. Rozprostřeme těsto do lívanečnicku a necháme opékat, dokud povrch těsta nezmatní a lívanečky nebudou mít pěknou zlatavou barvu. Jakmile jsou pěkně zbarvené, tak je otočíme a dopečeme i na druhé straně. Takto postupujeme i se zbývajícím těstem, při nabírání těsta vždy nezapomeneme namočit lžící ve vodě. Lívanečky podáváme se švestkovým rozvarem.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Švestky** - 500 g
- **Skořice mletá 40 g** - 10 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 160 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 10 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

