

Lívance s borůvkovým žahourem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, vmícháme mouku, přidáme cukr (100 g), vejce, špetku soli a umícháme hladké řídké těsto, které necháme na teplém místě nakynout, dokud neznásobí jednou svůj objem, cca 50 minut.

Po vykynutí už těsto nemícháme, aby nám neslehlo. Lžící jej nabíráme a na horké pánvi s máslem (80 g) tvoříme lívanečky. Pečeme zvolna po obou stranách dozlatova. Po usmažení obalíme ve směsi moučkového cukru (150 g) a skořice (10 g).

Lívance dáme na talíř a potřeme umíchaným tvarohem s borůvkovým žahourem a moučkovým cukrem (20 g) dle vlastní chuti. V sezóně zdobíme borůvkami a mátou. Jako adekvátní náhradu za borůvkový žahour je možné použít borůvkový džem.

Žahour: Borůvky (500 g) propereme, posypeme cukrem (500 g), přidáme máslo (10 g), trochu vody (sklenici) a vše rozvaříme. Směs zahustíme perníkem (2 lžíce), smetanou (2 dcl) a nakonec okořeníme skořicí a citronovou kůrou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Máta peprná** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 400 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 500 g
- **Cukr krystal** - 60 g
- **Cukr moučka** - 170 g
- **Borůvky** - 525 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Skořice mletá 40 g** - 15 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 90 g
- **Vejce** - 150 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

