

Lievance s lekvárom, jogurtom a ovsenými vločkami

SUROVINY:

8 dcl mlieko
300g hladká múka
1 vajce
20g droždia
50g kryštálového cukru
50g práškového cukru
120 g ovsené vločky
100g jemný tvaroh
100g biely jogurt
lekvár
štipka soli,
olej



POSTUP:

Odoberieme si kúsok mlieka, a trošku si ho ohrejeme. K teplému mlieku pridáme 1 lyžičku kryštálového cukru a droždie- pripravíme kvások. Necháme ho vykysnúť .

Do preosiatej múky primiešame kvások, zvyšný kryštálový cukor, štipku soli, pomleté ovsené vločky a vlažné mlieko. Vypracujeme cesto, podobné palacinkovému len trosku hustejšie. Necháme ho 10-15 min, postáť, potom opäť premiešame. Na vyhriatej olejom vymastenej panvici upečieme lievance.

Tvaroh a jogurt spolu zmiešame s práškovým cukrom.

Hotové lievance potrieme tvarohovou zmesou a lekvárom.

Prajeme dobrú chuť

Ps: ak máte radi kakao, kl'udne ním posypte lievance, je to tak výborne 😊