NajPečenie



Čučoriedkové lievance

Tieto Čučoriedkové lievance sú výborné na raňajky, ale aj len tak na pomaškrtenie. Sladká dobrota sa vám určite podľa nášho fotoreceptu podarí.

Potrebujete:

cesto

4 dl	mlieko
1 ks	žĺtok
1 ks	bielko na sneh
1 podľa potreby	polohrubá múka
1 štipka	cukor
1 podľa potreby	čučoriedky

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Mlieko, trocha cukru, 1 žĺtok, polohrubú múku zmiešame. Pridáme vyšľahaný sneh z bielka. Cesto má byť trochu hustejšie ako na palacinky. Pridáme čerstvé čučoriedky.



Na panvicu potretú olejom dáme lyžicou cesto.



Pečieme pomaly z obidvoch strán.



Lievance podávame posypané práškovým cukrom a s trochou bieleho jogurtu.



Tiež sú chutné posypané práškovým cukrom a so štvorčekom masla, ktoré sa na horúcich lievancoch rozpustí.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.