

NajPečenie



Potrebujete:

cesto

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

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Čučoriedkové lievance

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

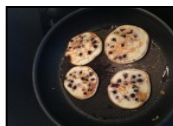
Postup:



Mlieko, trocha cukru, 1 žltok, 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 oboch 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.

NajPečenie