

Ječné lívance s ovesnými vločkami



Suroviny:

- 200 g ječné mouky celozrnné jemně mleté
- 50 g ovesných vloček jemných
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 300 ml podmáslí
- 1 zakysaná smetana
- 2 vejce
- 1 jablko
- javorový sirup
- jahodový džem
- sůl
- ½ lžičky skořice
- hrst borůvek
- slunečnicový olej na smažení

Postup:

V míse smícháme mouku, ovesné vločky, kypřící prášek, sůl, podmáslí, vejce, nastrouhané jablko, skořici a borůvky. Vznikne těsto o něco hutnější, než na klasické lívance. Pomocí naběračky lijeme přiměřené množství těsta na rozpálenou pánev s trochou oleje. Lívanečky smažíme z obou stran do zlatohněda. Podáváme s javorovým sirupem, kysanou smetanou a jahodovým džemem.

