

Cuketové lívance s Lipánkem a čerstvým ovocem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Lívance se dají jíst snad na 100 způsobů. Lipánkem však můžete doplnit každý z nich :-).



Ingredience

- 1 hrnek nahrubo nastrouhané cukety
- 100 g hladké mouky
- 2 vejce
- 2 lžičky prášku do pečiva
- špetka soli
- skořice
- 2–3 lžičky třtinového cukru
- 260 g Lipánka tradičního + 130 g na ozdobení
- mix čerstvého ovoce
- olej

Návod na přípravu:

Žloutky smícháme s cukrem, Lipánkem tradičním a přimícháme mouku, prášek do pečiva, sůl a skořici. Z bílků ušleháme tuhý sníh a přidáme do těsta. Nakonec vmícháme cuketu. Na pánvi rozehřejeme olej a pečeme lívance z obou stran dozlatova. Hotové lívance ozdobíme Lipánkem tradičním a čerstvým ovocem.