

Lívance s Jihočeským cottagem („ívanečky s kotáčkem“)

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Využijte Jihočeský cottage již v samotném těstě i při zdobení hotových lívanců. Vytvoříte tak zdravější verzi bez smetany, která ale zůstane výborným dezertem. Nejen děti se o „kotázkové ívanečky“ u vás doma poperou.



Ingredience

na lívancové těsto:

- 1 Jihočeský cottage
- 120 g hladké mouky
- 3 vejce
- 1 lžíce medu
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 1 špetka soli
- + olej či máslo na smažení

pro nazdobení lívanců:

- 1 Jihočeský cottage
- med
- máta
- jahody, borůvky, rybíz atd.
- ovocný džem

Návod na přípravu:

Nejdříve dobře promícháme cottage s vajíčky. Poté vmícháme mouku, kypřicí prášek, med a sůl. Výsledkem by mělo být středně husté těsto.

Na rozpálené pánvi potřené malým množstvím oleje smažíme lívanečky z obou stran. Lívanečky dělejte spíše menší (na jeden kousek dejte na pánev cca 2 lžíce těsta).

A teď už je to jen na vašich chutích! Na lívanečky dejte lžičku cottage a ten ozdobte sezónním ovocem, oblíbeným džemem a dochuťte třeba medem a lístky máty.