

Kefírové lívance

Ingredience:

- 1 hrnek (250 ml) celozrnné pšeničné mouky a ½ hrnku klasické polohrubé mouky (pokud chcete lívance udělat pro menší děti, pro které celozrnná mouka není vhodná, a nebo celozrnnou mouku jednoduše nemůžete, použijte všechnu mouku bílou)
- 1/2 litru kefiru
- 1 lžící cukru (nejlépe přírodního)
- 2 vejce
- půl lžičky jedlé sody
- špetku soli

Postup

1. Všechny ingredience promíchejte a ušlehejte v hladké těsto.
2. Těsto musí být o něco hustší, než na palačinky.
3. Tvořte lívance a pozvolna opékejte na teflonové pánvi či v lívanečnicku.

Lívance můžete potřít kvalitním džemem (nejlépe bez přidaného cukru) a prostředek ozdobit bílým jogurtem. Výborné jsou také s medem, s javorovým sirupem nebo s čerstvým ovocem.



Jablkové lívance

Ingredience:

- 1 hrnek hladké mouky
- 1 hrnek mléka
- 1 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 špetka skořice
- 2 špetky cukru
- 2 jablka
- tuk na smažení, jahody a cukr na ozdobení

Postup

1. Z mouky, cukru, mléka, vejce, skořice a prášku do pečiva vymíchejte hladké těstíčko.
2. Jablka oloupejte, nahrubo nastrouhejte a přimíchejte do těsta. Smažte na tuku lívanečky.
3. V sezoně zdobte jahodovým přelivem.



TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S OVOCEM

Ingredience:

2 žloutky
80 g másla
40 g cukru
250 g měkkého tvarohu
200 g polohrubé mouky
špetka soli
200 g ovoce čerstvé, kompotované či mražené

Postup

1. Žloutky utřeme s cukrem, máslem a špetkou soli, po částech přimícháme tvaroh, postupně přidáváme mouku, až získáme vláčné těsto. 2. Na pomoučeném vále vyválíme váleček, rozdělíme jej na stejné dílky, které plníme ovocem. Knedlíky vaříme 5–7 minut v mírně osolené vodě.

vanilková omáčka

1 vanilkový pudink
600 ml mléka
1 vanilkový lusk
50 g cukru krupice
20 g másla

1. Pudinkový prášek rozmícháme ve 150 ml studeného mléka, zbytek mléka osladíme, přidáme obsah vanilkového lusu a přivedeme téměř k varu.
2. Za stálého míchání vlijeme pudink rozmíchaný ve studeném mléce, provaříme 2 minuty, stáhneme z ohně, přidáme máslo. Touto omáčkou poléváme hotové knedlíky.



TOUSTOVÁ ŽEMLOVKA

Ingredience:

4 plátky toustového chleba

kousek másla

1 velké jablko

skořicový cukr

rozinky

kousek čokolády

Postup

Postup: Jablko oloupeme a nastrouháme. Na toustové chleby dáme tenké plátky másla a na ně přidáme nastrouhané jablko. Posypeme skořicovým cukrem a opět dáme tenké plátky másla. Přidáme trochu rozinek a kousky čokolády. Přikryjeme suchým chlebem a v toustovači zapékáme přibližně 5 minut.

