

Lievance s čučoriedkovým žahourom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do vlažného mlieka rozdrobíme droždie, vmiešame múku, pridáme cukor (100 g), vajce, štipku soli a vymiešame hladké riedke cesto, ktoré necháme na teplom mieste nakysnúť, kým nezdvajnasobí svoj objem, cca 50 minút.

Po vykysnutí už cesto nemiešame, aby nám nespadlo. Lyžicou ho naberať a na horúcej panvici s maslom (80 g) tvoríme lievance. Pečieme zvolna po oboch stranách dozlatista. Po usmažení obalíme v zmesi práškoveho cukru (150 g) a škorice (10 g).

Lievance dáme na tanier a potrieme vymiešaným tvarohom s čučoriedkovým žahourom a práškovým cukrom (20 g) podľa vlastnej chuti. V sezóne zdobíme čučoriedkami a mäťou. Ako adekvátnu náhradu za čučoriedkový žahour je možné použiť čučoriedkový džem.

Žahour: Čučoriedky (500 g) umyjeme, posypeme cukrom (500 g), pridáme maslo (10 g), trochu vody (pohár) a všetko rozvaríme. Zmes zahustíme perníkom (2 lyžice), smotanou (2 dl) a nakoniec okoreníme škoricou a citrónovou kôrou.

Ingrediencie

- **Droždie** 42 g - 30 g
- **Bezlepková múka Nomix** 500 g - 400 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Mäta pieporná** - 5 g
- **Čučoriedky** - 525 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Cukor múčka** - 170 g
- **Cukor kryštál** - 60 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Maslo** - 90 g
- **Škorica mletá** - 15 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

