



Pohankové lívance

vegetariánský	Snadné	30 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
---------------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

90 g pohankových vloček
 350 ml biokeфіru
 2 biovejce
 120 g polohrubé mouky
 ½ vanilkového cukru
 ½ lžičky mleté skořice
 2 lžičky prášku do pečiva bez fosfátů
 špetka soli
 čerstvé borůvky
 4 lžíce javorového sirupu
 olej na smažení

Jak na to?

1. Vločky promíchejte v míse s biokeфіrem a nechte 5 minut odstát. V jiné míse promíchejte mouku, vanilkový cukr, skořici, prášek do pečiva a sůl.
2. K odstátým vločkám s podmásím přidejte vejce, dobře promíchejte a poté vmíchejte suchou směs.
3. Lívance pečte na pánvi v rozeřtém oleji, dávkujte naběračkou. Vždy počkejte, až se na povrchu začnou tvořit bublinky, poté otočte.
4. Podávejte s borůvkami a javorovým sirupem.