

Ingrediencie

500 ml mlieka, 250 g hladkej múky, 2 lyžičky kakaa, 1 vanilkový cukor, 20 g droždia, 3 vajcia, štipka soli, olej na vysmážanie, džem, tvaroh

Postup

Mlieko jemne nahrejeme, rozdrobíme droždie, pridáme štipku soli, vanilkový cukor, vajcia a vyšľaháme. Múku zmiešame s kakaom a vyšľaháme redšie cesto. Necháme na teplom mieste vykysnúť. Z cesta smažíme lievance z oboch strán. Podávame natreté džemom a posypané tvarohom.

zdroj:altaracook.blog.cz

