

Ingrediencie

500 ml mlieka, 250 g hladkej múky, 6 lyžíc strúhaného kokosu, 1 vanilkový cukor, 20 g čerstvého droždia, 2 vajcia, štipka soli, olej na smaženie, džem, 250 g mäkkého tvarohu, trochu mlieka, cukor podľa chuti, trochu strúhaného kokosu na posypanie

Postup

Mlieko jemne nahrejeme, rozdrobíme doňho droždie, pridáme štipku soli, vanilkový cukor, vajce a metličkou vyšľaháme. Múku zmiešame s kokosom a vyšľaháme riedšie cesto. Necháme na teplom mieste vykysnúť. V panvici na lievance smažíme z oboch strán na oleji dozlatista. Podávame natreté džemom, pokladáme lyžicu tvarohu a posypeme kokosom. Tvaroh si dáme do misky, nasypeme cukor podľa chuti, pridáme trochu mlieka a vymiešame.

zdroj:<http://altaracook.blog.cz>

