

# Rychlé lívanečky

Časová náročnost: 15 minut

## Těsto

250 g	sypká směs na lívanečky v prášku
2 ks	vejce
250 ml	voda

## Dále

	olej na smažení
	džem
	oslazený tvaroh
	šlehačka



## Postup přípravy

Do větší mísy vsypeme sypký obsah sáčku, přidáme vejce a studenou vodu. Ručně šleháme, dokud nám nevznikne hladké a lité těsto. Poté těsto necháme zhruba 5 minut odstát. Na rozehřátou pánev potřenu olejem nalijeme malou naběračkou těsto a lívanečky smažíme po obou stranách dozlatova. Hotové lívanečky podáváme s džemem nebo s oslazeným tvarohem, ozdobené šlehačkou či ovocem.