

## Vločkové lívance s borůvkami

Suroviny:	1l teplého mléka
	3 vejce
	400g hladké mouky
	200g ovesných vloček
	špetka soli
	1 kostka droždí
	špetka cukru
	olej
	borůvky



### Postup:

Do teplého mléka dáme vejce, sůl, cukr, rozmixované vločky, rozdrobené droždí, borůvky a přimícháváme postupně mouku, do spíše řidšího těsta.

Těsto necháme v klidu odpočívat (nakynout), těsto musí dělat bubliny. Rozpálíme si pánvičku na lívance s troškou oleje, můžeme začít péct malé lívance. Po upečení nám na lívancích mají zůstat malé bubliny.

Hotové lívance vkládáme na ubrousek, vsákne se nám do něj přebytečný tuk.

Obalujeme v skořicovém cukru.

### Poznámka:

Na lívance, můžeme také mazat švestková povidla a sypat je nastrouhaným tvrdým tvarohem.

