

Lívanečky s borůvkami I.

- 300 g hladké mouky
- asi 4 dl mléka
- 2 vejce
- 20 g droždí
- sůl
- 30 g tuku
- 250 g borůvek
- tuk na pečení
- cukr moučkový a vanilkový
- 2 bílé jogurty

Droždí rozmícháme se dvěma lžicemi cukru, přidáme několik lžic vlažného mléka a lžící mouky, rozmícháme a necháme vykynout. Do vykynutého kvásku přidáme vlažné mléko, rozehřátý tuk, rozšlehaná vejce, sůl a prosátou mouku, těsto prošleháme a necháme kynout. Vykynuté těsto naléváme naběračkou do vymaštěného lívanečku, posypeme je očištěnými, dobře odkapanými borůvkami a upečeme po obou stranách dorůžova. Lívanečky pocukrujeme a poklademe jogurtem. Hned podáváme.

Lívanečky s borůvkami II.

- 1/4 l mléka
- 1 vejce
- 1 lžice pískového cukru
- 15 g droždí
- špetka soli
- 150 g polohrubé mouky
- tvaroh
- borůvky, maliny a jahody na ozdobu

Do hrnce vlijeme 1/4 l mléka (vlažného), přidáme vejce, cukr, sůl, mouku a rozdrobené droždí. Rozmícháme a necháme kynout. Na lívanečnicku opečeme lívance z obou stran dorůžova. Hotové lívance potřeme tvarohem, zdobíme borůvkami a ostatním ovocem.