

Recept na lievance

Potrebné produkty:

- 2 šálky múky
- 1 šálka vody
- 2 čajové lyžičky prášku do pečiva
- ½ čajovej lyžičky soli
- 2 polievkové lyžice tuku alebo oleja

Ak máte viac detí, môžete urobiť dvojité porciu

Príprava:

Zmiešajte múku, prášok do pečiva a soľ. Potom pridáme vodu a všetko spolu vymiesime. Cesto nechajte 5 až 10 minút odpočívať.

Do studenej panvice nalejte trochu oleja a cesto rozotrite. Rozotrite ho tak, aby ležalo na dne panvice čo najrovnejšie.

Potom panvicu položte na oheň alebo sporák. Chlieb niekoľkokrát otočte a v prípade potreby pridajte maslo. Olej zabráni tomu, aby sa chlieb na dne panvice pripálil. Po niekoľkých minútach (približne 3 až 5) je chlieb hotový.