Lívanečkové špízy

Doba přípravy: 60 min, doba vaření: 15 min

Ingredience:
300ml polotučného mléka
30g krupicového cukru
1/4 kostky droždí (12g)
10g změklého másla, plus na smažení lívanců
1 malé vejce
1 žloutek
špetka soli
200g hladké mouky
300g jahod
3 velké pribiňáčky

Postup:
Mlého ohřejte tak, aby bylo vlažné (nikoli horké), polovinu nalejte do mísy, přidejte cukr, rozdrobené droždí a důkladně promíchejte. Na teplém místě nechte vzejít kvásek, asi 10-15 minut.

Pak přidejte změklé máslo máslo, vejce, žloutek a špetku soli a zamíchejte. Nakonec přisypte mouku a zbylé vlažné mléko a zadělejte spíše řidší těsto. Nechte ho v teple nakynout do dvojnásobku.

Na pánvi potřené máslem smažte mini lívanečky o průměru asi 2 centimetry, na střední teplotu. Až se na povrchu začnou tvořit bublinky poznáte, že je potřeba lívanec otočit a smažit z druhé strany. Poté z nich udělejte špízy. Začněte lívancem, který potřete pribiňáčkem, přidejte plátek jahody a postup opakujete. Nakonec propíchněte párátkem.