

# Zaječí lívanečky

Začínají vám být chvíle strávené doma již trochu dlouhé? Využijte volného času a připravte pro vaše blízké (nebo s nimi) **velikonoční zaječí lívanečky**. Kdy jindy budeme mít prostor na pohodovou společnou snídani? Recept je jednoduchý a s pomocí rodičů nebo starších sourozenců to hravě zvládne každý.

## Na těsto budete potřebovat:

- 1 vejce
- 1 hrnek hladké mouky
- 1/2 hrnku mléka
- 2 lžičky oleje
- 3 lžičky cukru krystal
- 1/4 lžičky prášku do pečiva

## Na dozdobení:

Podle chuti či fantazie

- ovoce
- ovocná marmeláda nebo sirup
- tvaroh, jogurt atp.



## Postup:

1. Všechny ingredience na těsto **dejte do mísy a smíchejte do hladkého těsta**, které bude trochu hutnější, než běžné těsto na palačinky.
2. **Na rozehřátou pánev** poté naběračkou **nalévejte lívanečky**. Na kvalitní teflonové pánvi se dá smažit bez tuku, můžete ale použít i malé množství oleje. Lívance **nechte krátce opéct dozlatova** z obou stran.
3. Na vytvoření zaječího těla bude potřeba připravit jeden větší lívaneček, jeden menší na zaječí hlavu, dva malé lívanečky na packy a dva podélné na uši. Z nich si na talíř **poskládejte zajíce**.
4. Takto hotového zajíčka **ozdobte podle libosti**. My jsme v našem případě zvolili banán, lentilky, bílý jogurt a strouhaný kokos. Je ale možné použít jakékoliv jiné přísady, které se vám budou zamlouvat.

**Dobrou chuť:)))**