

## Malinové lievance

Potrebujeme: 1 banán, 1 vajíčko, 1 hrst' strúhaného kokosu, 5 lyžíc ovsených vločiek, 1 hrst' malín, 70g lesného ovocia, 1 lyžička domáceho medu

Postup: V mixéri si rozmixujeme banán, vajíčko, kokos, ovsené vločky. Ak je cesto riedke pridáme ovsené vločky, ak je naopak husté dolejeme trošku rastlinného mlieka. Maliny jemne popučíme vidličkou a zamiešame do cesta. Na panvici roztopíme kúsok olivového oleja a lyžicou vytvoríme lievančeky. Pečieme z oboch strán asi dve minúty. Keď máme lievance hotové pripravíme si polevu – ovocie dáme na panvičku spolu s medom a chvíľu necháme zohriať, kým ovocie pustí šťavu. Hotové lievance na záver prelejeme horúcim ovocím.

**Dobrá chuť!**

