

Bavorské vdolečky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 40

4970 kalorií , 0 g cukrů , 116 g tuků , 107 g bílkovin

Autor: Dominika Schelle

Odkaz: <https://srecepty.cz/bavorske-vdolecky>

Příprava

Přípravu těsta začneme vymícháním kvásku. Droždí rozdrobíme, přidáme trochu cukru, zředíme malým množstvím vlažného mléka a přidáme trochu prosáté polohrubé mouky. Zamícháme na řídké těsto a necháme na teplém místě vykynout.

Do zbytku prosáté mouky přidáme vejce, cukr, nastrohanou citronovou kůru, sůl, rozpuštěný vlažný tuk a zbytek vlažného mléka. Nakonec přidáme i vykynutý kvásek a promíchané těsto necháme dobře vykynout.

Těsto na vdolky vyválíme na hrubší plát (asi 15 mm) a kulatou formičkou vypichujeme vdolky (asi 5 ks na 1 porci). Vykrájené vdolky poklademe na pomoučenou pracovní desku a necháme je znovu nakynout. Do nakynutých vdolků uděláme ručkou hrubší vařečky jamku.

Připravené vdolky házíme do rozehrátého oleje vymáčknutou stranou, po osmažení jedné strany je obrátíme a opět smažíme až jsou zlatavé. Usmažené bavorské vdolky natřeme povidly a dozdobíme dle vlastní fantazie a chuti (např. šlehačkou či strouhaným tvarohem). Vdolky podáváme i studené.

Ingredience

- 400 ml vlažného kravského mléka
- 2 lžičky soli
- 36 g droždí (kvasnic)
- 126 g cukru krystal
- 116 g rozpuštěného másla
- 1 kg polohrubé mouky
- 2 vejce
- kůra z jednoho citronu

Kategorie

Obyčejný den, Německá, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Snídaně, Svačinka

Tip k receptu

Pokud budeme připravovat vdolky v domácí pekárně, stačí všechny ingredience vložit do nádoby a zapnout program.

