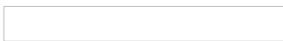


# Jednoduché vdolky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **30**

**2464** kalorií , **4 g** cukrů , **18 g** tuků , **70 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jednoduche-vdolky>

## Příprava

Připravíme si kvásek z teplého mléka, do kterého rozdrobíme kvasnice, zasypeme cukrem, poprášíme moukou a necháme vykynout. Obě mouky spojíme se solí, cukrem, přidáme vejce, ztužený tuk, který na směs nastrouháme. Vlijeme kvásek a zaděláme vláčné, dýchavé těsto. Necháme je ještě chvíli v teple kynout (cca 20 minut). Pak z něj tvoříme malé vdolečky, které plníme dle chuti tvarohem, povidly, apod. Pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova.

## Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 300 g polohrubé mouky
- 2 vejce
- 1/2 hrnečku cukru krystal
- špetka soli
- 250 g ztuženého pokrmového tuku
- 250 ml mléka
- 80 g droždí (kvasnic)

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník