Hrníčkové vdolečky

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **8**

4161 kalorií , **0 g** cukrů , **135 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: helcafilda

Odkaz: https://srecepty.cz/hrnickove-vdolecky

Příprava

Mouku, cukr i vanilkový, rozpuštěné másla, vajíčko a kvásek z vlažného mléka a kvasnic zpracujeme v těsto. Necháme na teplém místě vykynout, asi 40 min. Po vykynutí těsto vyválíme a vykrajujeme kolečka, která smažíme ve vyšší vrstvě oleje z obou stran. Usmažené vdolečky klademe na papírový ubrousek, aby přebytečný tuk vsákl. Vdolečky potřeme povidly a zakysanou smetanou.

Tip k receptu

Do těsta můžeme přidat i trochu rumu, aby při smažení nevsakovalo příliš oleje. Místo zakysané smetany můžeme použít smetanu ke šlehání (šlehačku). Pokud nemáme povidla, můžeme použít kyselejší marmeládu.

Ingredience

- 3 hrnečky polohrubé mouky
- 2 lžíce cukru krupice
- 2-3 lžíce másla
- 1/2 balení droždí (kvasnic)
- 1 vejce
- 1 hrneček mléka
- 1 vanilkový cukr
- švestková povidla dle potřeby
- slunečnicový olej na smažení
- 2-3 hrnečky zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník