

Neplněné vdolky z tvarohu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 3

2532 kalorií , **0 g** cukrů , **58 g** tuků , **112 g** bílkovin

Autor: sylver

Odkaz: <https://srecepty.cz/neplnene-vdolky-z-tvarohu>

Příprava

Tvaroh smícháme s mlékem, vejci a rumem. Přidáme mouku s kypřicím práškem. Vzniklé těsto vyválíme na pomoučněném vále a vykrajujeme kolečka buď sklenicí nebo formičkou na koblihy. Rozpálíme větší množství oleje a kolečka (vdolky) smažíme (můžeme použít fritovací hrnec). Necháme okapat na ubrousku.

Tip k receptu

Hotové tvarohové vdolky potíráme marmeládou a zdobíme zakysanou smetanou, bílým jogurtem nebo šlehačkou.

Ingredience

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 3 slepičí vajíčka
- 250 g tvarohu
- 5 g kypřicího prášku do pečiva
- 1 dcl kravského mléka
- 2 lžíce rumu
- podle potřeby rostlinný olej
- podle potřeby libovolnou ovocnou marmeládu
- 1 balení zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Snídaně, Svačina

