

Vdolky s tvarohem a rybízem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

10591 kalorií , **22 g** cukrů , **979 g** tuků , **85 g** bílkovin

Autor: honzíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/vdolky-s-tvarohem-a-rybizem>

Příprava

Z droždí, trochy cukru, mouky a 50 ml mléka (vlažné) připravíme kvásek. Do zbytku mouky dáme vejce, cukr, sůl, máslo, citronovou kůru, mléko (nechat trochu na tvaroh) a vykynutý kvásek. Promíchat, vypracovat těsto a nechat vykynout. Těsto rozválíme (15 mm) skleničkou vykrájíme vdolečky, necháme kynout. Na pánvi na oleji smažíme dozlatova. Tvaroh zředíme mlékem a promícháme s vyšlehanou smetanou, osladíme cukrem moučka.

▣ Tip k receptu

Podáváme s ovocem.

Ingredience

- 2 vejce
- 15 g droždí (kvasnice)
- 200 ml polotučného mléka
- 400 g polohrubé mouky
- kůra z 1/2 citronu
- špetka soli
- 40 g másla
- na smažení slunečnicový olej
- 150 g jemného tvarohu
- 100 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 5 lžic cukru moučka
- na ozdobení jahody
- 50 g cukru krupice

Kategorie

Česká, Léto, Obiloviny, těstoviny a rýže, Děti do 5 let, Návštěva, Rodina, Moučník, Svačinka

