

Bavorské vdolečky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 350 g
- Mléko 125 ml
- Vejce 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Kvasnice - půl balení 1 ks
- Rum 2 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Z vlažného mléka, cukru a kvasnic necháme vzejít kvásek. Přidáme ostatní a vypracujeme hladké těsto, které necháme vykynout. Těsto rozválíme na plát silný 1 cm a vykrájíme z něj kolečka o průměru 5-6 cm.

Necháme opět vykynout a pak smažíme dozlatova v rozpáleném oleji. Necháme okapat a potřeme povidly a posypeme strouhaným tvarohem.