

Venkovské pečené vdolky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 2 lžíce
- droždí 25 g
- máslo 80 g
- mléko 250 ml
- sůl 1 špetka
- povidla 50 g
- tvaroh 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku prosejeme a uprostřed utvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, přidáme cukr, trochu vlažného mléka a necháme vykynout.

Po vykynutí vmícháme zbylé mléko, rozehřátý tuk, sůl a vypracujeme vláčné těsto, které ještě necháme vykynout.

Z těsta vykrajujeme lžící namočenou v mouce kousky těsta a rukou je zakulatíme na bochánek.

Bochánek zploštíme a přeneseme na vymazaný plech. Necháme ještě krátce kynout, potřeme rozehřátým tukem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Upečené vdolky potřeme ochuceným tvarohem nebo povidly a posypeme nastrouhaným tvarohem.

Poznámka:

50 g tvarohu ochutíme cukrem a 200g nastrouháme