

Vdolečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka polohrubá 3 hrnek
- cukr pískový 2 lžíce
- tuk ztužený 3 lžíce
- droždí 0.5 kostka
- vejce 1 ks
- mléko 1 hrnek
- cukr vanilkový 1 ks
- na posypání mouka hladká 1 ks
- tuk na smažení 1 ks
- na zdobení smetana zakysaná 1 ks
- na zdobení povidla 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do části vlažného mléka rozdrobíme droždí, posypeme cukrem, dáme 1-2 lžíce mouky a řídký kvásek necháme kynout. Do zbylé mouky dáme sůl, zbývající cukr, vejce, tuk a kvásek.

Vypracované těsto necháme dokynout. Poté ho rozválíme a vykrajujeme z něj kolečka. Smažíme je po obou stranách do červena. Zdobíme povidly a zakysanou smetanou.