

Doudlebské vdolky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Polohrubá mouka 500 g
- Droždí 1 kostka
- Mléko 200 ml
- Rostlinný tuk 50 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Tuk 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z rozdrobeného droždí, trošky teplého mléka, lžičky cukru a lžičky mouky necháme vzejít kvásek. Mouku prosejeme do mísy, přidáme sůl, promícháme, vlijeme vynutý kvásek, opět promícháme, přidáme zbytek mléka, změkklý tuk a vejce a nejdříve v míse, pak na vále vypracujeme hladké a husté těsto. V míse je posypané moukou a přikryté utěrkou necháme asi 3/4 hodiny kynout na teplém místě. Dobře nakynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál a vyválíme z něj silnější plát. Kulatým tvořítkem nebo skleničkou vykrájíme vdolky, rozložíme je na pomaštěný plech a necháme ještě chvíli kynout. Pak je vložíme do předehřáté trouby a upečeme dozlatova. Podáváme nasladko namazané marmeládou a posypané strouhaným tvarohem nebo naslano jako přílohu k masu s omáčkou.