

Jemně bramborové vdolky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambor 500 g
- Krupicový cukr 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Mléko 125 ml
- Polohrubá mouka 450 g
- Sůl 1 špetka
- Čerstvé droždí 40 g
- **Dozdobení**
- Libovolná marmeláda 1 ks
- Moučkový cukr 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě. Slijeme a necháme odkapat. Po vychladnutí necháme brambory nastrouhané na jemném struhadle. Droždí utřeme se lžičkou cukru dohladka, zaprášíme moukou, přidáme 2 lžice vlažného mléka a necháme na teplém místě vzejít kvásek. V míse smícháme mouku, sůl, kvásek, brambory, vejce, mléko a vypracujeme hladké těsto. Na pomoučeném vále z těsta vyválíme plát silný asi 1 cm. Formičkou vykrajujeme kolečka, která necháme asi 15 minut

vykynout. Vdolečky smažíme na oleji po obou stranách dozlatova a ještě teplé posypeme moučkovým cukrem. Dozdobíme marmeládou a zakysanou smetanou.