

Sladké vdolečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: markéta



Suroviny

- polohrubá mouka 250 g
- vařené brambory 250 g
- vejce 1 ks
- mléko 3 lžíce
- cukr krystal 1 lžička
- droždí 10 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Z mléka, droždí a cukru uděláme kvásek.

Mouku, uvařené a oloupané brambory, vejce, kvásek, špetka soli, citronová kůra a mléko, aby vzniklo tužší těsto.

Necháme vykynout.

Rozválíme na vále plát silný asi jako prst, vykrajujeme kolečka a osmažíme po obou stranách. Ještě teplé obalíme v mouč. cukru.