

Bavorské vdolky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Autor: adminrecepty

Suroviny

- Polohrubá mouka 500 g
- Vlažné mléko 200 g
- Cukr 60 g
- Droždí 1 kostka
- Vejce 1 ks
- Citronová kůra 1 lžička
- Rozpuštěné máslo 0.25 ks
- Sůl 1 lžička
- Tvaroh měkký 1 ks
- Ovocná marmeláda 1 sklenice
- Šlehačka 1 kelímek

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Připravíme si kvásek. Droždí rozdrobíme, přidáme trochu cukru, zředíme malým množstvím vlažného mléka a přidáme trochu prosáté polohrubé mouky. Zamícháme na řídké těsto a necháme na teplém místě vykynout.

Do zbytku prosáté mouky přidáme vejce, cukr, nastrohanou citronovou kůru, sůl, rozpuštěné máslo a zbytek vlažného mléka. Poté přidáme i vykynutý kvásek, promícháme a těsto necháme na teplém místě vykynout.

Těsto poté vyválíme na placku tak 1,5cm vysokou a kulatou formičkou vykrajujeme vdolky. Pomoučneme si vál a vykrájené vdolky na něj poklademe a necháme je opět nakynout. Do nakynutých vdolků uděláme prstem prohlubeň.

Nakynuté vdolky vkládáme do rozpáleného oleje důlkem dolů a poté je usmažíme z druhé strany dozlatova. Poté je můžeme potřít marmeládou, měkkým tvarohem a šlehačkou.