

Vdolky s mrkvovou marmeládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vařené studené brambory 300 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Šlehačka 2 dl
- Vlažné mléko 1 dl
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Rozpuštěné máslo 25 g
- Droždí 25 g
- Cukr 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka na vál 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- **Marmeláda**
- Nastrouhaná mrkev 200 g
- Cukr 4 lžíce
- Nastrouhaný čerstvý zázvor 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejdřív připravíme marmeládu. Svaříme 1 dl vody s cukrem, přidáme mrkev a vymačkanou šťávu ze

zázvoru a pozvolna vaříme, dokud se mrkev nerozvaří. Droždí smícháme s polovinou mléka, cukrem a 2 lžícemi mouky a kvásek necháme vzejít. Mouku prosejeme se solí, promícháme s nastrouhanými bramborami, přidáme kvásek, zbylé mléko s rozšlehaným vejcem a žloutkem a máslo. Vypracujeme tužší těsto a necháme ho 30 minut v teple vykynout. Pak ho rozválíme na pomoučeném válu na plát silný asi 2 cm a vykrájíme z něj kolečka, která necháme ještě 15 minut kynout. Vdolky pak usmažíme z obou stran v rozpáleném oleji (asi 3 minuty z každé strany) a každý ozdobíme lžičkou vychladlé marmelády a kopečkem čerstvě ušlehané šlehačky.

Poznámka:

45 minut kynutí