

Domácí vdolky s bio povidly



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 h 35min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1 h 55min , Porce: 7

10207 kalorií , **10 g** cukrů , **120 g** tuků , **716 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-vdolky-s-bio-povidly>

Příprava

Mléko rozdělíme do dvou kastrolků a oba lehce zahřejeme. V jednom kastolku rozpustíme máslo a ve druhém si připravíme kvásek: do vlažného mléka dáme trochu cukru, rozdrobíme droždí a necháme vzejít. Bude to trvat asi dvacet minut. Mouku prosijeme do větší mísy, přimícháme špetku soli, přidáme zbytek cukru, rozklepneme vejce, přilijeme teplé mléko s máslem a mléko s kváskem. Vařečkou vypracujeme hladké těsto, které nelepí. Poprášíme ho moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi tři čtvrtě hodiny kynout. Z vykynutého těsta vyválíme na pomoučeném vále plát silný asi 1,5 cm. Obráceným hrnečkem vykrájíme kolečka, přikryjeme je utěrkou a necháme ještě chvíli nakynout. Mezitím rozpustíme v kastrolu sádlo. Než vdolek vložíme do tuku, uděláme do něj plácem důlek, jinak by vdolky příliš vyběhly a byly by kulaté. Také se takto lépe prosmaží. Vdolky osmažíme v horkém tuku důlkem dolů, pak je otočíme a usmažíme dozlatova i z druhé strany. Z pánve je vyjmemme na papírový ubrousek, abychom odsáli přebytečný tuk. Když vdolky vychladnou, potřeme je povidly a

Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 1/2 droždí
- ✓ 100 g másla
- ✓ 500 g sádla na smažení
- ✓ Suroviny na zdobení: 150 g strouhaného tvrdého tvarohu
- ✓ 150 g švestkových bio povidel
- ✓ 200 g zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Děti do 5 let, Rodina, Snídaně, Svačinka

namazanou stranou obalíme v nastrouhaném tvrdém tvarohu. Nakonec je ještě ozdobíme zakysanou smetanou.

