

# Dýňové vdolky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 8

**1493** kalorií , **8 g** cukrů , **8 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dynove-vdolky>

## Příprava

Všechny suroviny dáme do mísy a důkladně promícháme. Vál posypeme moukou dost a vyválíme placku - těsto je lepivější třeba více posypávat. Placku vyválíme zhruba 2 cm silnou a vykrajujeme skleničkou vdolky. Dáme je na vymaštěný plech a pečeme v horké troubě přibližně 15 minut dozlatova. Potíráme máslem nebo marmeládou a šlehačka jistě není na škodu.

## Ingredience

- 2 sklenky hladké mouky
- 1 lžíce cukru moučka
- 100 ml smetany
- 200 ml mléka
- 250 g vařené rozšňouchané dýně

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Rodina, Vegetarián, Párty občerstvení, Svačinka

