

Majonézové smaženky nasladko



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

4926 kalorií , 12 g cukrů , 550 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/majonezove-smazenky-nasladko>

Příprava

Cukr rozmícháme ve vlažném mléce, nadrobíme droždí a necháme asi 15 minut odpočinout. Mezitím ve velké míse smícháme mouku, rostlinný olej, majonézu a žloutky. Dáváme si opravdu záležet, aby nám v těstě nezůstaly hrudky mouky. Já používám elektrický hnětač, ale jde to i ručně. Poté vmícháme vzešlý kvásek. Vznikne nám olejové řidší těsto, které necháme asi třičtvrtě hodiny vzejít na teplém místě. Když je těsto hotové, rozpálíme si na pánvi olej. Pak lžící nabíráme malé množství těsta, které v pánvi rozetřeme na placku. Smažíme rychle po obou stranách. Smaženky potom položíme na papírový ubrousek, který odsaje přebytečný tuk.

Ingredience

- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 3 žloutky
- ✓ 250 ml rostlinného oleje
- ✓ 1 kousek (kostička) droždí
- ✓ 400 ml majonézy
- ✓ 420 g hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod



Tip k receptu

Zdobit můžeme třeba skořicí, vanilkovým cukrem, šlehačkou, oříšky, mandlovými lupínky... zkrátka podle chuti. V létě můžeme do těsta zamíchat kousky čerstvého ovoce, třeba meruňek nebo jahod. Musíme ale ubrat trochu oleje, aby těsto nebylo moc řídké.