

Smažené báleše



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 12

5771 kalorií , 0 g cukrů , 251 g tuků , 104 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazene-balese>

Příprava

Z trošky mléka, cukru, mouky a droždí si připravíme kvásek a necháme ho vykynout. Když kvásek vykynul, nalijeme ho do mouky, přidáme změkklé máslo, žloutky, mléko a vypracujeme těsto, které necháme na teplém místě vykynout. Poté těsto vyválíme na pomoučeném vále a skleničkou vykrajujeme kolečka, která necháme ještě chvíli vykynout a poté je smažíme na oleji. Po upečení potřeme povidly, posypeme nastrohaným tvarohem a moučkovým cukrem.

Ingredience

- ✓ 800 g polohrubé mouky
- ✓ 4 lžíce moučkového cukru
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 300 ml vlažného mléka
- ✓ 1/2 balení droždí
- ✓ 2 ks žloutků
- ✓ 1 sklenka švestkových povidel
- ✓ 250 g tvarohu na strouhání
- ✓ 1 sklenka slunečnicového oleje na smažení
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžíce moučkového cukru na obalení

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Svačinka