

Bramborové vdolky s jablky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Kluci v akci

Suroviny

vdolky

350 g polohrubé mouky

350 g hladké mouky

350 g vařených brambor ve slupce

1 vejce

1 kostka čerstvého droždí

250 ml mléka

125 g cukru krupice

30 g rostlinného tuku

sůl

800 g jablek

200 g cukru krupice

300 ml vody

40 ml rumu

50 g rozinek

250 g zakysané smetany

Postup

1. Droždí rozmícháme se lžící krystalového cukru na kašičku, zalijeme vlažným mlékem a zaprášíme trochou mouky. Přikryjeme utěrkou a dáme kynout na teplé místo na cca 20 minut.

2. Oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme obě mouky, vejce, cukr, sůl a vykynutý kvásek, vše společně propracujeme v hladké těsto, ze kterého tvarujeme malé bochánky, které klademe na plech s pečícím papírem, necháme ještě asi 15 minut pod utěrkou kynout. Potřeme tukem a pečeme při 180°C asi 30 minut. Ihned po upečení potřeme tukem ještě jednou.

jablková povidla

1. Jablka oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle nebo nakrájíme na drobnější kostky.

2. V pánvi rozpustíme cukr na karamel, zalijeme vodou a rumem a karamel necháme rozvařit, přidáme jablka a rozinky, vše cca 20 minut společně podusíme, až se voda vyvaří a jablka mají povidlovou konzistenci. Jablka necháme vychladnout a podáváme s vdolky a kysanou smetanou.