

Bavorské vdolečky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g másla

50 g moučkového cukru

sůl

2-3 žloutky

citronová kůra

200 ml mléka

20 g droždí

400 g polohrubé mouky

olej na smažení

rybízová zavařenina

šlehačka nebo jogurt na ozdobení□□

Postup

Máslo utřeme do pěny, přidáme sůl, žloutky, strouhanou kůru, cukr a třeme 15-20 minut. Potom přidáme z droždí připravený vykynutý kvásek, vlažné mléko a prosátou mouku. Vypracujeme těsto (nesmí být tuhé) a necháme vykynout. Vykynuté těsto vyválíme na tloušťku prstu, formičkou vykrajujeme vdolečky, které na pomoučeném válu necháme ještě kynout. Vykynuté smažíme v rozpáleném oleji nejprve přikryté, pak je obrátíme a smažíme bez přikrytí. Při vkládání do oleje vtlačíme do každého vdolku důlek, do kterého po usmažení dáme rybízovou zavařeninu. Před podáváním ozdobíme šlehačkou nebo jogurtem.