

## Kulinářský kroužek

### **Bavorské vdolky**

Suroviny:

63g cukru, 1 lžička soli, 1ks vejce, 14g citronu, 18g droždí, 500g polohrubé mouky, 200g vlažného mléka, 58g rozpuštěného másla.

Na ozdobu: marmeláda, cukr moučka, smetana ke šlehání, 1 hrst strouhaného tvarohu.

Postup přípravy:

Přípravu těsta začneme vymícháním kvásku. Droždí rozdrobíme, přidáme trochu cukru, zředíme malým množstvím vlažného mléka a přidáme trochu prosáté polohrubé mouky. Zamícháme na řídké těsto a necháme na teplém místě vykynout. Do zbytku prosáté mouky přidáme vejce, cukr, nastrouhanou citronovou kůru, sůl, rozpuštěný vlažný tuk a vlažné mléko, které nám zůstalo. Nakonec přidáme i vykynutý kvásek a promíchané těsto necháme dobře vykynout.

Těsto na vdolky vyválíme na hrubší plát (asi 15 mm) a kulatou formičkou vypichujeme vdolky (asi 5ks na 1 porci). Vykrájené vdolky poklademe na pomoučenou pracovní desku a necháme je znovu nakynout. Do nakynutých vdolků uděláme ručkou hrubší vařečky jamku. Připravené vdolky vkládáme do rozehřátého oleje vymáčknutou stranou, po osmažení jedné strany je obrátíme a opět smažíme, až jsou zlatavé. Usmažené Bavorské vdolky natřeme marmeládou, posypeme strouhaným tvarohem a na tvaroh stříkneme zdobícím sáčkem trochu šlehačky, kterou jsme si vyšlehali a osladili moučkovým cukrem. Bavorské vdolky podáváme i studené.

Přejeme Vám Dobrou Chut'!!!