

Peče celé Slaný

1/3 l mléka, 20 g droždí,
1 šlousek, 50g cukru,
500g hladké mouky,
citronová kůra, sůl,
50g másla, sádlo,
jablčniné pyré, skořice,
šlehačka nebo jogurt

V dnešním receptu jsem vám připravila dobrotu, kterou můžete mít k snídani, obědu, večeři a případně k svačině do ruky. A zase z kuchyně mé babičky Jany. Jsou to lahodné velmi milované vdolky.

Postup: mléko rozdělíme do dvou hrnečků a oba ohřejeme (ne horké jen teplé). Do jednoho hrnečku rozdělíme 20g droždí, 2 lžíce cukru a 2 lžíce mouky, necháme vykynout.

Do druhého hrnečku s mlékem dáme rozehřáté máslo.

Do mísy nasypeme 500g hladké, sůl, šlousek cukru a citronovou kůru, vše důkladně promícháme a uprostřed uděláme důlek. Do něj dáme šlousek a přilijeme teplé mléko s máslem a pak kvásek. Vše promícháme a vypracujeme hladké těsto. Těsto poprašíme hladkou moukou a necháme 55 minut vykynout.

Těsto není moc pevné, je trochu lepkavé, proto než ho dáte na vál, vál si poprašte hladkou moukou. Z těsta udělejte kolečka a nechte chvíli, tak 10 minut odležet. Mezi tím si v hrnci rozpálíme sádlo tak na 1/3 teplosti sporáku. Než dáme vdolek smažit, uděláme do něj důlek a smažíme cca 2 minuty důlkem dolů, pak otočíme a smažíme cca 2 minuty.

Vdolek posíme jablčniným pyré, posypeme nastrokaným skořicí a navíc ozdobíme šlehačkou nebo jogurtem.



Až vám chutná!