Vdolky s Tvarohovým Lipánkem a povidly



60 minut náročnost ●●○○

Vdolečky jako od babičky, díky Lipánkovi je to možné.

Ingredience

- 250 ml vlažného trvanlivého Jihočeského mléka
- 500 g polohrubé mouky
- 65 g moučkového cukru
- 1 droždí
- 60 g rozpuštěného vlažného Jihočeského másla
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 1 lžička soli
- 1 lžíce citronové kůry
- 2 lžíce rumu
- 2 balení tvarohového Lipánka
- 300 g povidel
- 300 g sádla ke smažení

Návod na přípravu:

Ze dvou lžic trvanlivého Jihočeského mléka, dvou lžiček cukru a droždí umícháme kašičku a necháme vzejít kvásek. V míse prošleháme mouku, cukr, trvanlivé Jihočeské mléko, vejce, žloutek a Jihočeské máslo. Poté přidáme kvásek a vypracujeme nelepivé těsto. Pod utěrkou necháme na teplém místě vykynout. Na pomoučeném vále si z těsta vyválíme placku asi 1,5 cm vysokou. Vykrajujeme kolečka, která necháme cca 20 minut kynout. Po vykynutí uděláme do koleček důlek. Na pánvi rozpustíme sádlo, ve kterém vdolky smažíme pod pokličkou cca šest minut ze všech stran. Po vychladnutí vdolky ozdobíme povidly a tvarohovým Lipánkem.