Domácí vdolky s Jihočeskou Lahůdkou

1 hodina

náročnost ●●●○

Vdolečky jako od babičky. Takové jsou ty naše s Jihočeskou Lahůdkou.

Ingredience

- 260 g Jihočeská lahůdka
- 180 ml plnotučného mléka
- 30 g třtinového cukru
- 15 g droždí
- 100 g Jihočeského másla od Madety
- 1 vejce + 2 žloutky
- 20 g vanilkového cukru
- špetka soli
- 400 g hladké mouky + na posypání
- olej
- kůra z citronu
- moučkový cukr
- čerstvé ovoce (maliny, jahody…)
- kostička čokolády
- máta

Návod na přípravu:

Jako první si připravíme kvásek. Do 100 ml nahřátého mléka (ne horkého) rozdrobíme droždí a přidáme 1 lžičku cukru. V teple necháme vzejít kvásek. Mezitím si metličkou vyšleháme do pěny změklé máslo se zbývajícím třtinovým cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme žloutky, vejce, kůru z citronu, špetku soli, zbývající vlažné mléko a kvásek. Vše prošleháme. Mouku prosejeme a postupně přidáváme do těsta, dokud se nezačne odlepovat od stran. Hladké těsto přendáme do mísy, zlehka posypeme moukou a necháme v teple přikryté utěrkou kynout alespoň 40 minut. Poté těsto propracujeme rukama a na pomoučeném vále vyválíme na plát silný cca 1 cm. Skleničkou vykrajujeme kolečka, do kterých uděláme prstem důlek. V hlubším hrnci rozehřejeme olej, v něm smažíme ponořené vdolky při snížené teplotě z každé strany asi 1-2 minuty. Usmažené vdolky přendáme na papírovou utěrku a necháme vystydnout. Ovoce a mátu opláchneme. Vdolky ozdobíme Jihočeskou lahůdkou, ovocem, mátou a kouskem čokolády. Na závěr posypeme moučkovým cukrem a můžeme podávat :)