



Domov
pro seniory
Strážnice, p.o.

Bavorské vdolečky

Suroviny – na deset porcí	Množství
mouka hladká	2 kg
cukr krupice	0,2 kg
droždí	0,1 kg
vejce	3 ks
tvaroh	0,5 kg
povidla	0,2 kg
cukr moučka	0,1 kg
cukr vanilkový	1 ks
smetana na šlehání	0,25 l
<ul style="list-style-type: none">• Mouka cukr a kvásek, přidáme vejce a necháme kynout.• Vykynuté těsto přendáme na vál, rozválíme a pomocí skleničky vykrajujeme kolečka.• Smažíme na vyšší vrstvě oleje. Necháme přebytečný olej okapat.• Vyšleháme tvaroh s cukrem a se smetanou. Zdobícím pytlíkem zdobíme dále na každý vdoleček povidla a vyšlehaný tvaroh.	
Poznámky:	
<ul style="list-style-type: none">• Pro potřeby Bon Appetit vykrojíme malé kuličky a usmažíme. Tvaroh dáme do misek.	

