

## Vdolky pečené v troubě

### Ingredience:

500 g hladké mouky, špetka soli  
1 žloutek, 60 g tuku, 1/4 l mléka  
2 lžice cukru, 42 g droždí  
tuk na plech a na potírání  
na ozdobu marmeláda  
zakysaná smetana  
strouhaný tvaroh

### Popis postupu:

Z teplého mléka, cukru a droždí připravíme kvásek. Mouku smícháme se špetkou soli, žloutkem a rozehřátým tukem, vlijeme vykynutý kvásek a hnětačem připravíme hustší těsto. Vložíme do mísy, posypeme moukou a necháme na teple vykynout asi 45 minut. Pak na pomoučeném výlu vyválíme silnější plát, tvořítkem vykrájíme vdolky, rozložíme je na pomaštěný plech a necháme ještě asi 15 minut kynout. Poté je potřeme tukem, vložíme do nepřehřáté trouby a pečeme při 180°C do světle žluta. Zpola upečené vdolky obrátíme spodní částí nahoru, opět pomastíme a dopečeme dočervena. Vdolky se pěkně zploští. Ještě za tepla je potřeme marmeládou, ozdobíme zakysanou smetanou a posypeme tvarohem.