

# Máslové vdolky se slaninou nebo máslové vdolky s povidly a tvarohem

<https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/maslove-vdolky-se-slaninou-nebo-maslove-vdolky-s-povidly-a-tvarohem.html>

Je líbo máslové vdolky naslano nebo máslové vdolky na sladko? Obě varianty jsou velmi chutné. Ať zvolíte slanou nebo sladkou, vždy vás uchvátí svojí jemnou chutí.

## Na přípravu 12 kusů vdolků budeme potřebovat

- 225 g hladké mouky + na podsypání
- 225 g mouky Manitoba (tip 0)
- 10 g krupicového cukru na slanou variantu (nebo 50 g krupicového cukru na sladkou variantu)
- 230 ml vlažného mléka
- 12 g čerstvých kvasnic
- 1 celé vejce
- 80 g másla pokojové teploty
- 10 g soli
- 2 plechy na pečení
- 2 archy papíru na pečení
- Vykrajovátko o průměru 7 - 10 cm

### Na slanou variantu si dále připravíme

- 12 plátků [slaniny](#)
- Rajčatovou omáčku sugo
- 1 mozzarellu rozdělenou na 12 kusů
- [Oregano](#)

### Na sladkou variantu si připravíme

- Plátek rozpuštěného másla na pomazání před pečením
- Rozmíchaná švestková povidla - oslazená dle chuti každého
- Nastrouhaný tvrdý tvaroh
- Šlehačku

## Postup přípravy máslových vdolků

Obě mouky promícháme v míse společně se solí.

Do nádoby domácí pekárny nalijeme mléko a rozdrobíme připravené kvasnice. Přidáme rozklepnuté vejíčko a přisypeme krupicový cukr.

Suroviny zasypeme 4 polévkovými lžícemi mouky. Na mouku navrstvíme kostky rozvolněného másla a na máslo přidáme zbytek mouky.

### Slaná varianta máslových vdolků chutná dětem.

Nádobu vložíme do domácí pekárny a zvolíme program těsto. Než nám pekárna za 1,5 hodiny umíchá

těsto, připravíme si dva plechy, které pokryjeme papírem na pečení. Následně si připravíme i suroviny na náplň.

Přiznám se bez mučení, že mám raději slanou variantu, ale manželovi ráda upeču i vdolky s povidly.

Hotové těsto vyklopíme na pomoučený vál. Je krásně vykynuté.



### **Vykrájené vdolky**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Povrch těsta také pomoučíme. Těsto několikrát přeložíme přes sebe a následně ho rozválíme do přibližného obdélníku. Síla těsta by měla být něco málo přes 1 cm.

### **Máslové vdolky jsou snadné na přípravu.**

Pomocí vykrajovátka z těsta vykrajíme kolečka, která položíme na plech. Na každý plech se vejde 6 kusů. Kolečka neklademe těsně vedle sebe, protože ještě nakynou.

Zbylé těsto - odkrojky znovu zpracujeme do koule a následně rozválíme a pak vykrajujeme. Tento postup opakujeme do úplného zpracování těsta.

Já jsem použila vykrajovátka o průměru 10 cm a získala jsem 12 vdolků. Použijete-li vykrajovátka průměru 7 cm, budete mít vdolků 30.



### **Slaný vdolek před pečením**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Nyní máme připraveno na dvou plechách 12 vdolků. Troubu zapneme na horní a dolní ohřev a termostat nastavíme na 180 °C. Slané i sladké vdolky pečeme 25 minut.

Na každý vdolek rozetřeme 2 čajové lžičky rajčatové omáčky sugo, položíme 1-2 plátky [slaniny](#) a kus mozzarely. Každý vdolek posypeme [oregánem](#).



### **Upečený slaný vdolek**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

U sladké varianty pečeme bez dozdobení, jen povrch potřeme máslem. Upečené zdobíme oslazenými [švestkovými povidly](#). Povidla posypeme strouhaným tvrdým tvarohem a na každý vdolek přidáme kopeček šlehačky.

Slané i sladké vdolky jsou jemné, velmi chutné a velmi snadné na přípravu.