**Popis pracovního postupu – kuchařský recept**

**Matěj Lukeš, V. A**

Budu péct **DONUTY. Recept jsem našel na you tube. Bratr Fíla pomáhal.**

**Ingredience: droždí, cukr, mléko, hladká mouka, vejce, slunečnicový olej, vanilkový extrakt, bílý jogurt, kinder čokoláda, máslo, smetana**

**Vlastní postup:**

1. Rozdrobíme 1 kostku droždí do misky, přidáme 1 lžíci cukru a 100 ml teplého mléka, 1 polévkovou lžíci hladké mouky a vše zamícháme. Necháme kynout v teple, přikryjeme utěrkou nebo folií, asi čtvrt hodiny.
2. Do větší misky dáme 2 vajíčka, 100 ml slunečnicového oleje, 1 lžička vanilkového extraktu, 2 lžíce bílého jogurtu a 100 g cukru. A pořádně zamícháme. Přidáme k tomu vykynuté droždí a zamícháme.
3. Dále přidáme ½ kg hladké mouky, špetku soli a po částech vmícháme. Vše pořádně promícháme. Dá to práci vymíchat, až bolí ruce.
4. Připravíme si další větší mísu. Na dno nalijeme trochu oleje, aby se těsto nepřilepilo a vysypeme tam těsto. Celé trochu polejeme olejem a z těsta vytvarujeme hladký bochánek. Zase zabalíme folii a necháme asi 1 hod. kynout v teple, třeba v peřinách.
5. Stůl si posypeme trochou mouky a z těsta vyválíme placku. Z placky budeme z těsta vykrajovat donuty – kolečka. Potřebujeme k tomu 2 hrnky nebo misky. Jednu větší a jednu menší, abychom mohli vykrajovat kolečka s kulatou dírou uprostřed. Nebo vyřezat nožem.
6. Smažíme ve větší pánvi na oleji. Otáčíme, smažíme pomalu a otáčíme, aby se donuty nespálily.
7. Dáváme na talíř a necháme na ubrousku okapat a vychladnout.
8. Připravíme si polevu. Čokoládu si rozpustíme ve vodní lázni. Do hrnečku dáme vodu, přivedeme k varu a do ní položíme misku, kde budeme rozpouštět čokoládu. Nalámeme tam čokoládu, přidáme lžíci másla a trošku smetany. Zamícháme a směsí potřeme donuty.
9. **Nám těsto vystačilo asi na 12 donutů. Chutnaly všem. Dobrou chuť!!!**

