

Recepty



Domácí koblíhy

Ingredience

Na 8 koblíh:

polohrubá mouka: 250 g

cukr krupice: 40 g

máslo: 15 g

vejce: 1 ks

mléko: 50 ml

vlažná voda: 50 ml

sušené droždí: 4 g

hladká mouka

moučkový cukr

olej

marmeláda

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Máslo rozpustíme ve vodní lázni, necháme vychladnout a přilijeme ho do mísy k prosáté mouce. Přidáme cukr, droždí, vejce, vlažné mléko a vodu a rychle vypracujeme těsto, aby bylo hladké a pružné. Těsto dáme do mísy vymazané olejem, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě 1,5 hodiny vykynout. ...

Domácí koblihy - recept

Máslo rozpustíme ve vodní lázni, necháme vychladnout a přilijeme ho do mísy k prosáté mouce. Přidáme cukr, droždí, vejce, vlažné mléko a vodu a rychle vypracujeme těsto, aby bylo hladké a pružné. Těsto dáme do mísy vymazané olejem, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě **1,5 hodiny vykynout**.

Těsto rozdělíme na **8 částí**, ze kterých vytvarujeme kuličky a na pomoučené ploše je vyválíme na placky. Doprostřed každé placky dáme lžičku oblíbené marmelády, kraje zvedneme a spojíme prsty, aby se koblihy při smažení neotvíraly. Připravené koblihy necháme **dalších 30 minut** na teplém místě kynout.

Ve vhodném hrnci rozežřejeme větší vrstvu oleje a koblihy pozvolna osmažíme z obou stran dozlatova. Hotové **domácí koblihy** odkládáme na papírový ubrousek, který vysaje přebytečný tuk. Po vychladnutí koblihy posypeme moučkovým cukrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí