

Máte rádi koblížky?



Náplň nemusí být jen marmeládová

Pokud přemýšlíte nad něčím netradičním, **zkuste klasickou marmeládovou či povidlovou náplň nahradit nějakou horkou novinkou.** Mezi nejoblíbenější patří tvaroh, čokoláda, karamel a pudink, ale za zkoušku stojí i maková náplň či nezvyklé druhy ovoce, třeba banán. V dobách dávno minulých se koblíhové těsto plnilo i masem a zeleninou a smažilo se hlavně na sádle.

Odkud pochází koblížek?

Těžko dohledat, v jaké zemi je tenhle zlatoučký krasavec skutečně doma. O hlavní slovo se hlásí především Rakušané, kteří jeho autorství připisují cukrářce Cäciliii Krapfen – odtud také jeho německé pojmenování „Krapfen“. Od českých koblíhů jsou ty rakouské k nerozeznání – buclaté tváře, sladká náplň a bohatá cukrová čepice.

Své příbuzné má koblížek také ve Francii. Tady si můžete u kávy vychutnat tzv. beignet. Ty mohou být buď krásně kulaté, nebo hranaté. Nikdy jim ale nesmí chybět pořádná cukrová pokrývka! A jestliže si chcete skutečně pochutnat, zalijte si je dle receptu domorodců horkou pralinkovou omáčkou!

Neplněné kynuté těsto obalené v krystalovém cukru si oblíbili také Portugalci. Označují ho jako malasada. V různých podobách se odsud dostal až na havaj, díky čemuž se vytvářejí malasadas s příchutí kokosu či guave!

Za oceán se pak koblížek „dokutálel“ ve formě amerických doughnut. Ty sice mohou být velice podobné původnímu koblihu, ale častěji se s nimi setkáte v „provrtané“ podobě. Těsto má uvnitř díru a není plněné. Naopak je bohatě zdobené čokoládou, cukrem či javorovým sirupem.

České koblížky a naše tipy

A protože ani v české kotlině není koblih jako koblih, můžete i vy vyzkoušet moderní dobroty. **Uznávaný kuchař Petr Stupka doporučuje obohatit koblihové těsto o majonézu. Díky ní zůstanou koblížky dlouho křupavé a vláčné. Stejného efektu také dosáhnete, přidáte-li do těsta tvarohový sýr.**

Ani milovníci slaných chutí nemusí přijít zkrátka. **Koblihy chutnají skvěle i se zelnou či masovou náplní.** Stačí pouze poupravit základní recept na těsto, snížit množství cukru a přidat vařené brambory. A pokud si zoufáte, že nemáte dostatek času, abyste těsto nechali náležitě vykynout, svěřte jej domácí pekárně. Ta udělá polovinu práce za vás.

Vyzkoušejte naše recepty:

Recept na **skořicové koblížky** vyzkoušejte [ZDE](#)

Recept na **smažené banánové koblížky** se ukrývá [ZDE](#)

Recept na **naplněné a smažené koblížky** naleznete [ZDE](#)

Recept na **americké koblížky Donuts** máme [ZDE](#)

Recept na **tvarohové koblížky plněné pudinkem** se nachází [ZDE](#)

Koblížku, koblížku, já tě sním!

Z mouky dělaný, smetanou mísený, na másle smažený, na okně chlazený... Dáte si?