Americké koblížky Donuts

Časová náročnost: 50 minut

Těsto

1/2 kg	polohrubá mouka
50 g	moučkový cukr
1 ks	vanilkový cukr
1 kostka	droždí
1 špetka	sůl
1 lžička	mletá skořice
1 lžička	nastrouhaná citronová kůra (z chemicky neošetřeného citronu)
1 ks	vejce
50 g	máslo
1/4 l	mléko

Jahodová poleva

150 g	moučkový cukr
1 lžíce	citronová šťáva
2 lžíce	jahodová marmeláda
2 lžíce	vroucí voda

Dále

	hladká mouka na posypání
	olej na smažení

Postup přípravy

Do mísy nasypeme polohrubou mouku a přidáme k ní moučkový i vanilkový cukr, rozdrobené droždí, špetku soli, mletou skořici a nastrouhanou citronovou kůru. Do mísy rozklepneme také vejce a přilijeme máslo

rozpuštěné v teplém mléce. Spojíme do hladkého těsta, které posypeme hladkou moukou a přikryjeme utěrkou. Dáme do tepla zhruba na hodinu vykynout. Vykynuté těsto rozdělíme na přibližně 30 dílů, z každého dílu uděláme bochánek, který rukou trochu zploštíme. Malým kulatým vykrajovátkem uděláme uprostřed díru. Koblížky přikryjeme utěrkou a necháme dalších asi 15 minut v teple dokynout. Pak je smažíme z obou stran na rozpáleném oleji dozlatova a přebytečný tuk osušíme do papírového ubrousku. V průběhu smažení si připravíme jahodovou polevu: Prosátý moučkový cukr nasypeme do misky a přidáme k němu citronovou šťávu s jahodovou marmeládou a vroucí vodou. Vše utřeme na hladkou polevu. Osmažené a osušené koblížky touto polevou přelijeme a polevu necháme zaschnout. (Pochopitelně můžeme na polevu použít i rozpuštěnou čokoládu.) Koblížky podáváme například s kávou.

Poznámka: *Donuts nebo donuty (čteme donats či donaty) jsou vlastně podobné našim kynutým koblihám, jen s tím rozdílem, že mají uprostřed otvor a dovnitř se nedává sladká náplň. Hořejší část donutu se často posypává oříšky nebo polévá pudinkem či čokoládou. Donuty jsou dnes oblíbené po celém světě.*