Plněné a smažené koblížky

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

25 g	droždí
60 g	cukr
150 g	mléko
400 g	polohrubá mouka
60 g	máslo
2 ks	žloutek
3 lžíce	tuzemák
	sůl
1/2 ks	kůra z citronu
	oblíbená marmeláda
	olej na smažení



Postup přípravy

V misce rozetřeme droždí s trochou cukru. Přidáme polovinu teplého mléka, vrchovatou lžíci mouky, promícháme a dáme na teplé místo vzejít kvásek. Mezitím utřeme máslo se zbývajícím cukrem do pěny, přidáme žloutky a dobře zpracujeme. Přilijeme napěněný kvásek, tuzemák, sůl a citronovou kůru. Postupně přidáváme mouku a zbytek teplého mléka. Vařečkou dál propracováváme, aby bylo krásně hladké, vláčné a na povrchu se tvořily puchýřky. Pak ho zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě zhruba hodinu kynout. Poté těsto přesuneme na pomoučený vál a vyválíme plát silný asi jeden centimetr. Otočeným hrnečkem vykrajujeme kolečka, přičemž na jedno dáme vždy lžičku marmelády a druhým kolečkem jej přiklopíme. Okraje zamáčkneme prstem a opět skleničkou vykrojíme. Dáme na utěrku a necháme ještě půl hodiny kynout. V kastrolu si mezitím rozehřejte tuk (musí ho být dost na to, aby v něm koblížky při smažení plavaly). Plněné a vykynuté koblížky smažíme dvě až tři minuty dozlatova. Pak je otočíme a osmažíme i z druhé strany. Vyjmeme, posypeme moučkovým cukrem a můžeme podávat.

Koblihy smažené na sádle

500 g hladké mouky (pokojová teplota), asi 250 ml mléka, 20 g droždí, 2 žloutky, 1 poctivá lžíce másla nebo sádla, 1 lžíce rumu, 2 lžičky cukru, lžička soli, 1 lžička citronové kůry, sádlo na smažení

Mouku promícháme se solí a citronovou kůrou. Ve vlažném mléce rozmícháme dvě lžičky cukru, rozdrobíme kvasnice, přidáme lžíci hladké mouky, rozkvedláme a necháme vzejít na teplém místě. Vzešlý kvásek smícháme s moukou, přidáme žloutek, rum a lžíci másla nebo sádla a vypracujeme pevné těsto, které se nelepí na vařečku. Těsto necháme hodinu kynout na teplém místě, rozválíme na plát vysoký asi 1 cm a vykrajujeme kolečka o průměru asi 5 cm. Necháme půl hodiny odpočinout a potom smažíme na rozpáleném sádle dozlatova. Hotové koblihy mažeme různými povidly, můžeme posypat tvarohem a ozdobit šlehačkou.