Máte rádi koblihy a 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 koblihové těsto plnilo i masem a zeleninou a smažilo se hlavně na sádle.

Odkud pochází koblížek?

Těžko dohledat, v jaké zemi je tenhle zlaťoučký krasavec skutečně doma. O hlavní slovo se hlásí především Rakušané, kteří jeho autorství připisují cukrářce Cäcilii Krapfen – odtud také jeho německé pojmenování „Krapfen“. Od českých koblihů 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:

Tradiční smažené koblihy

Pokud si potrpíte na klasiku, rozhodně vyzkoušejte tento recept. Koblížky jsou vláčné a nadýchané jako obláček. Doplňte je domácí zavařeninou a naprostou dokonalost máte na světě. Nachystejte si:

- *500 g hladké mouky*
- *150 g hrubé mouky*
- *50 g cukru krupice*
- *3 vejce*
- *300 ml mléka*
- *1 kostka droždí*
- *110 g másla*
- *6 lžic rumu*
- *2 lžíce vanilkového cukru*
- *olej na smažení*
- *moučkový cukr na obalení*
- *džem na plnění*
- *špetka soli*

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme asi 100 g hladké mouky a necháme na teplém místě přibližně 20 minut vzejít kvásek. Zbylou mouku se špetkou soli vsypeme do velké, ideálně keramické mísy, přilijeme kvásek a párkrát promíchneme od středu. Poté přidáme cukr, vejce, rozpuštěné máslo, rum a vanilkový cukr. Vypracujeme hladké těsto, které přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě ještě asi 40 minut kynout. Poté jej rozdělíme na dílky o hmotnosti cca 50 g, ze kterých tvarujeme kuličky na lehce pomoučené ploše. Ještě asi dalších 20 minutek necháme dokynout a pomalu si ve vyšším hrnci nebo ve fritéze začneme rozpalovat olej. Pokud máme teploměr, ideální teplota je přibližně 170-175 °C. Pomalu

smažíme dozlatova z obou stran. Nikdy do smažící se koblihy nepíchejte, mohla by se srazit a nebyla by tak nadýchaná. Obracejte opatrně například naběračkou či lžící. Ještě teplé balíme v moučkovém cukru a pomocí cukrářského sáčku plníme džemem.

Zkuste to dietněji

Zdravější verze pro ty, kteří si chtějí sladkou tečku dopřát, ale zároveň ji chtějí trošku odlehčit. Hladkou mouku vyměňte za špaldovou, cukr za med a místo smažení stačí péct. Připravte si:

- *2 hrnky špaldové mouky*
- *3/4 hrnku vlažného mléka*
- *½ kostky droždí*
- *1 lžička cukru*
- *3 lžíce medu*
- *1 žloutek*
- *3 lžíce másla (ideálně přepuštěného ghí)*
- *špetka soli*

Nejprve si připravíme kvásek. Do vlažného mléka rozdrobíme droždí a přimícháme cukr. Necháme vzejít. Mezitím v misce smícháme mouku, med, žloutek, máslo a sůl, přidáme kvásek a vypracujeme hladké těsto. Pokud se příliš lepí, podsypeme trochou mouky. Přikryjeme a necháme alespoň hodinu vykynout. Poté těsto vyklopíme na pomoučenou plochu a vyválíme na silnější plát. Z něj vykrajujeme větší kolečka a skládáme na plech vyložený pečicím papírem s dostatečnými rozestupy vedle sebe. Necháme ještě půl hodiny kynout a poté pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C dozlatova. Po vychladnutí můžeme naplnit pomocí cukrářského sáčku a úzké špičky libovolnou náplní, doporučujeme například domácí ovocnou marmeládu bez přidaného cukru, případně potřít rozpuštěným máslem a pocukrovat.

A pro fajnšmekry

Pokud vás klasické náplně už nemůžou ničím překvapit, zkuste je trochu okořenit a vyzkoušejte tuto překvapivě skvělou kombinaci máku, badyánu a brusinek.

- *200 g mletého máku*
- *½ l mléka*
- *2 hvězdičky badyánu*
- *1 lžička skořice*
- *hrst sušených brusinek*
- *2 lžíce rumu*
- *1 lžíce cukru*

Brusinky vhodíme do mističky, zasypeme cukrem a zakapeme rumem. Promícháme a necháme alespoň hodinu nasáknout. Do kastrůlku vlijeme mléko a přidáme mák, skořici a badyán. Pozvolna přivedeme k varu a vaříme za občasného míchání asi 10 minut. Poté přidáme brusinky i s rumem a necháme vychladit, badyán vyndáme. Podle chuti můžeme ještě dosladit, případně přidat kapku rumu.