

Domáci koblihy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 8

3803 kalorií , **10 g** cukrů , **97 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-koblihy>

Příprava

Z mouky, droždí, soli, mléka, cukru moučky, vejce a 100 g másla připravíme kynuté těsto (viz související recepty). Z připraveného kynutého těsta pomoučenou lžící postupně odebíráme stejné díly a vytvarujeme placičky. Doprostřed každé placičky dáme 1/2 lžice povidel. Okraje těsta navlhčíme vodou a důkladně k sobě přilepíme. Vytvarujeme kulaté bochánky a dáme na 15 minut vykynout na pomoučený vál. Mezitím si v kastrolu rozpustíme tuk a postupně v něm smažíme nakynuté koblížky, dokud nezačnou hnědnout. Hotový koblížek poznáme tak, že do něj píchne špejlí a těsto se na ni nepřilepí. Hotové koblížky pocukrujeme dle chuti.

Tip k receptu

Povidla můžeme nahradit marmeládou dle výběru. Aby nám marmeláda z koblížů nevytekla, posypeme ji lžičkou strouhanky nebo nasekaných oříšků. Aby koblihy nebyly příliš mastné, přidáme při smažení do tuku oloupaný a na kolečka nakrájený brambor, který mastnotu z větší části pohltí.



Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 30 g droždí (kvasnic)
- 150 ml mléka
- 50 g cukru moučky
- 100 g másla
- 250 g 100% tuku (Omegy) na smažení
- špetka soli
- 440 g švestkových povidel
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika,
Rodina, Moučník

