

Jablečné koblížky



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1981 kalorií , **100 g** cukrů , **84 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecne-koblizky>

Příprava

Jablka omyjeme, oloupeme a nastrouháme najemno. Na pánvi rozežřejeme polovinu másla, přidáme jablka a dusíme je asi 10 minut. Mezitím ve zbylém másle dozlatova osmažíme strouhanku, kterou pak necháme vychladnout. Vmícháme do ní rozšlehaná vejce, cukr, skořici, citronovou kůru a nakonec vychladlá podušená jablka. Promícháme a vytvoříme těstíčko. Z něj tvarujeme koblížky, které obalujeme ve strouhance a smažíme ve středně rozežřátém oleji dozlatova. Vyjmeme, necháme okapat na papírové utěrce a sypeme skořicí a cukrem.



Ingredience

- ✓ 1 kg jablek
- ✓ 80 g másla
- ✓ 100 g strouhanky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 40 g cukru moučky
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ 1 lžička citronové kůry

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Ovoce, Rychlovka, Rodina, Moučník, Snídaně, Svačinka