

# Koblížky s nugátem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 1

**2082** kalorií , **63 g** cukrů , **38 g** tuků , **41 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/koblizky-s-nugatem>

## Příprava

V mouce uděláme důlek, nalijeme vlažné mléko, rum, rozdrobíme droždí, přidáme žloutky, rozinky, strouhané jablko a vymícháme těsto. Necháme je vykynout. Pak lžící vykrajujeme kousky, které smažíme v oleji dozlatova. Ještě teplé namočíme v polevě. Tu připravíme tak, že cukr rozpuštěný ve vodě svaříme na polovinu původního objemu a do vlažného sirupu vmícháme nugátový krém.

## Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 1,5 dcl mléka
- 20 g droždí (kvasnic)
- 2 ks žloutků
- 1 jablko
- 2 lžičky rozinek
- 1 lžička rumu
- špetka soli
- Poleva: 100 g cukru krystal
- 1,5 dcl vody
- 100 g Nutely - nugátového krému

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Děti do 5 let, Svačinka