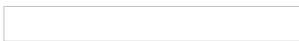


Masopustní koblížky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: **10**

2480 kalorií , **10 g** cukrů , **51 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: jessynka

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

Příprava

Nejprve si připravíme kvásek - do 1 dl mléka rozdrobíme droždí a přidáme lžící cukru a lžící mouky. Do mísy dáme mouku, rozpuštěné máslo, citronovou šťávu, rum, žloutky, sůl, cukr, rozmícháme a přidáme vykynutý kvásek. Pak po částech vmícháme mléko a vařečkou vypracujeme vláčné těsto, které necháme asi hodinu vykynout. Vykynuté těsto rozdělíme na několik dílu, každý díl na pomoučeném vále vyválíme na placku asi 0,5 cm silnou a skleničkou vypichujeme kolečka. Do středu dáme zavařeninu, přikryjeme dalším kolečkem, okraje pevně přitiskneme, aby zavařenina nevytekla a znovu skleničkou vykrojíme. Takto připravené koblížky necháme ještě pod utěrkou kynout a vykynuté smažíme po obou stranách na rozpáleném tuku.

Ingredience

- 500 g mouky
- 50 g másla
- 50 g cukru moučka
- 1 lžíce citronové šťávy
- 2 lžíce rumu
- 2 žloutky
- špetka soli
- 50 g droždí
- 2 dcl mléka
- zavařenina

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník