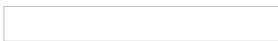


Netradiční koblížky



Obtížnost: □□□□□

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

4401 kalorií , **10 g** cukrů , **262 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Z mouky, droždí, soli, mléka, cukru moučky, vejce a 100 g másla připravíme kynuté těsto (viz související recepty). Pomoučenou lžící postupně odebíráme stejné díly kynutého těsta a vytvarujeme větší koblížky (kuličky), které dáme na 15 minut vykynout na pomoučený vál. Mezitím si v kastrolu rozpustíme tuk a postupně v něm smažíme nakynuté koblížky. Koblížky necháme vychladnout. Z 200 g másla, polohrubé mouky, cukru krupice, vanilkových cukrů a smetany ke šlehání si připravíme smetanový krém (viz související recepty). U vychladlých koblížků odřízneme asi ve 2/3 vršky. Na spodní části nastříkáme smetanový krém, přikryjeme vrchními díly a pocukrujeme.

Tip k receptu

Aby koblížky 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 (kvasnice)
- špetka soli
- 150 ml mléka
- 50 g cukru moučky
- 300 g másla
- 1 vejce
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 150 g cukru krupice
- 2 lžíce polohrubé mouky
- 2 vanilkové cukry
- 250 g 100% tuku (Omegy) na smažení

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Návštěva, Moučník