



Masopustní koblížky



Druh jídla:



Sladká jídla

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Zabíjačka

Způsob vaření:



Smažení

Suroviny

1 lžička Citrónová kůra Avokádo

50 gramů másla

260 ml vlažného mléka

3 žloutky

500 gramů polohrubé mouky

3 lžice rumu

42 gramů droždí

60 gramů cukru krupice

1 špetka Alpská sůl s jódem

Náplň

marmeláda

Způsob přípravy

Na teplém místě necháme vzejít kvásek, do mísy přidáme mouku, máslo, mléko, žloutky, cukr, citrónovou kůru, špetku soli a vypracujeme hladké těsto, které necháme ještě 1,5 hodiny vykynout na teplém místě.

Vykynuté těsto rozválíme na vále a vykrájíme kolečka. Na polovinu koleček nanese se lžičku marmelády. Kolečka spojíme k sobě a osmažíme z obou stran v rozpáleném oleji.

Vychladlé koblížky bohatě pocukrujeme.