

Koblihy s povidly

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 20 g
- Mléko 300 ml
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Hladká mouka 450 g
- Polohrubá mouka 50 g
- Žloutky 3 ks
- Majolka 100 g
- Rum 50 ml
- Švestková povidla 200 g
- Olej na smažení 1 ks
- Moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravte kvásek: droždí rozdrobte do mísy, zalijte trochou vlažného mléka, přidejte cukr, trochu hladké mouky, a přikryté nechte vyběhnout. Zbytek hladké mouky smíchejte s polohrubou, žloutky, majolku, rumem, zbytkem mléka a kváskem do hladkého těsta. Nechte 45-60 minut vykynout. Těsto rozválejte do 1 cm placky. Vykrájejte skleničkou kolečka, na polovinu dejte vždy vrchovatou lžičku povidel, přiklopte zbylými kolečky a opět, utěsněte ´ ´ skleničkou. Nechte 20 minut kynout. Smažte z obou stran ve vyšší vrstvě oleje. Podávejte pocukrované.