Moravské koblihy

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 500 g
- vejce 2 ks
- droždí 1 kostka
- mléko 0.25 l
- rum 0.5 cl
- cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mísy prosejeme mouku

2. Přidáme sůl, vejce, cukr, droždí a rum, zalijeme vlažným mlékem

3. Vypracujeme hladké těsto

4. Přikryjeme a necháme cca 30 minut kynout

5. Dobře vykynuté těsto je lesklé, pružné, hladké a vmáčkneme-li do něho prst, uděláme důlek, který se ihned vyrovná

6. Lžíci vykrajujeme jednotlivé koblížky, které skládáme na pomoučený vál a necháme cca 10minut vykynout

7. Jednotlivé kusy smažíme v rozehřátém oleji dozlatova (oleje musí být dostatek, aby mohly koblížky plavat)

8. Vychladlé koblížky zdobíme marmeládou, čokoládovou polevou a těsně před servírováním šlehačkou.