

Tvarohové koblihy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 30 g
- droždí 30 g
- mléko 3 lžíce
- polohrubá mouka 450 g
- sůl 1 špetka
- tvaroh 300 g
- vejce 1 ks
- žloutky 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Droždí rozmícháme v mléce s cukrem a necháme vykynout. Tvaroh smícháme se žloutky, přidáme mouku a špetku soli a vzešlé droždí. Je-li těsto moc tuhé, ještě několik lžic mléka přidáme.

Vypracujeme, aby nelepilo, a necháme chvíli (15-20 min.) kynout. Pak můžeme kobližky či šišky klasicky vykrájet z placky na prst silné nebo je vykrajovat lžicí. Smažíme v dostatku oleje (tuku), aby plavaly. Po první straně je smažíme přikryté poklicí, pak odklopíme a obrátíme. Nesmažíme příliš prudce.

Koblihy vybíráme na kuchyňský papír. Podáváme jako přílohu k omáčce nebo nasladko s marmeládou či jen lehce obalené v cukru, ochuceném vanilkou nebo skořicí. Vydrží dobré asi půl dne, pak zgumovají.

Původní recept od Magdaleny Dobromily Rettigové uvádí, že tyto kobližky mohou při nedostatku ryb nahradit smaženou rybu.