Bramborové koblížky od Vilemíny

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- brambory 500 g
- droždí 40 g
- máslo 40 g
- mléko 170 ml
- uzené maso 250 g
- sůl 0 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Recept pochází z prvorepublikové Úsporné kuchařky od Anuše Kejřové, poměr surovin jsem si trochu upravila a postup zjednodušila.
Brambory je třeba uvařit den předem.
Pak si vyndáme z lednice kousek másla (asi dvě lžíce), droždí, vejce a mléko. Trochu mléka ohřejeme a rozmícháme v něm kostku droždí, můžeme přidat lžičku cukru, a necháme vzejít.
Zatím umícháme máslo s vejcem (v robotu nebo i tyčovým mixérem to půjde lépe), přidáme mouku a na ni nastrouháme oloupané uvařené brambory, trochu osolíme. Vzniklou drobenku zaděláme vzešlým kváskem, případně přidáme ještě trochu mléka. Těsto dobře propracujeme, aby nelepilo, mělo by být tužší. Necháme asi hodinu kynout. Mezitím si usekáme uzené maso nadrobno.
Vyklopíme vykynuté těsto na vál a vyválíme placku asi půl centimetru silnou, větším kolečkem nebo

hrnkem namáčeným v mouce vykrájíme kolečka, půlku jich poklademe hromádkami uzeného, přiklopíme zbylými kolečky a dobře přitiskneme. Během kynutí obrátíme, trvá to ještě asi půl hodiny. Koblížky smažíme nejlépe v sádle, v malém kastrůlku, protože musejí plavat, aby se nenasákly. Po rozpálení teplotu snížíme a koblížky dáváme vypouklou stranou dolů. Přiklopíme pokličkou, když jsou dozlatova, obrátíme. Zkusíme jeden koblížek, zda je dost propečený i uvnitř. Necháme na ubrousku odsáknout a ještě teplé podáváme se zeleninovým (třeba i zelným) salátem.

Poznámka:

podle chuti solíme