

Jablkové koblihy s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Máslo 60 g
- Krupicový cukr 150 g
- Sůl 0.25 lžička
- Citron 1 ks
- Hladká mouka 500 g
- Droždí 1 kostka
- Tvaroh 500 g
- Jablka, nakrájená na kostičky 300 g
- Tuk na smažení 250 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Ušleháme do pěny vejce, máslo a pískový cukr. Přidáme sůl, kůru a šťávu z jednoho citronu, hladkou mouku, kostku droždí a tvarohu. Vymísíme hladké těsto a necháme 30 minut kynout. Poté přidáme na kostičky nakrájená jablka. Smažíme do zlatohněda. Horké koblihy obalujeme v moučkovém cukru.