Jablečné koblihy

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Sušené droždí 2 lžička
- Vlažné mléko 125 ml
- Krupicový cukr 3 lžíce
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 330 g
- Vejce 2 ks
- Citronová šťáva 1 lžička
- Skořice 1 lžička
- Jablka 6 plátek
- Moučkový cukr na posypání 2 lžíce
- Skořice 1 balíček

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V míse promíchám sušené droždí se lžící a půl vlažné vody, mlékem, jednou lžící cukru a nechám na teplém místě vzejít kvásek. Pak do mísy přidám máslo, mouku, vejce, lžíci cukru a hnětu tak dlouho, až vznikne hladké a vláčné těsto. Těsto trochu popráším moukou, zakryju utěrkou a nechám kynout tak dlouho, až těsto zdvojnásobí svůj objem. Mezitím v další míse promíchám zbývající cukr, citronovou šťávu, skořici a plátky jablek. Když je těsto vykynuté, přendám ho na pomoučněnou pracovní plochu a ještě asi pět minut ho hnětu, až je krásně pružné. Rozdělím ho na dvě poloviny a každou rozválím na asi centimetr silnou placku. Jednu placku pokladu plátky jablek a přiklopím ji druhou plackou těsta. Kulatým vykrajovátkem a průměru 9 cm vykrojím obě těsta i s plátkem jablka. Tak to udělám u každého plátku jablka. Hotové koblihy rozložím na pomoučněnou utěrku a nechám je ještě 30 minut kynout. Mezitím si v hlubším kastrolu nebo pánvi rozehřeju olej. Do rozpáleného tuku koblihy vkládám opatrně, na chvíli je přikryju poklicí, pak odkryju a otočím je. Za 5 minut by koblihy měly být zlatavé. Pokládám je na papírové utěrky. Nakonec je obalím v cukru promíchaném se skořicí.