

Jablečné rychlokobližky s rumem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- prášek do pečiva 1 ks
- jablka strouhaná 3 ks
- mléko 250 ml
- mouka polohrubá 250 g
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- rum 1 lžíce
- olej na smažení 1 ks
- cukr moučkový na obalení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Všechny suroviny důkladně promícháme. Vznikne hladké těstíčko, které za pomoci polévkové lžice vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme dozlatova.

Usmažené kobližky necháme okapat na ubrousku a obalujeme ještě teplé v moučkovém nebo skořicovém cukru.