

Bramborové koblížky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 600 g
- Hrubá mouka 300 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 1.5 dl
- Droždí 1 kostka
- Cukr 1 lžíce
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvaříme brambory ve slupce a po vychladnutí oloupeme a prolisujeme, nebo nastrouháme na jemném struhadle.

Do hrnku rozdrobíme droždí, přidáme lžici cukru a 3 lžíce mouky a vlažnou vodou zaděláme na kvásek. Když kvásek vzejde, spojíme všechny výše uvedené ingredience v míse nebo na vále dohromady a zaděláme tak, aby vzniklo hustší těsto. Necháme vykynout, pak lžící vykrajujeme těsto a na vále v trošce mouky tvarujeme koblížky. Ty smažíme ve větší vrstvě oleje 3 minuty přikryté, pak otočíme a dopékáme 3 minuty bez přikrytí.

Hotové koblížky potřeme zvrchu marmeládou a navrch dáme šlehačku, nebo jogurt, dle chuti. Dobrou chuť.