

KOBLIHY SVÁTEČNÍ

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Polohrubá mouka 500 g
- Žloutek 6 ks
- Máslo 60 g
- Cukr 50 g
- Hnědý rum 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Citronová kůra 1 ks
- Droždí 30 g
- Mléko 330 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z části cukru, mouky, droždí a poloviny mléka uděláme kvásek a necháme kynout. Mouku prosijeme do mísy, přidáme kvásek, s máslem a cukrem rozetřené žloutky, sůl, vanilku, rum, citronovou kůru a nakonec podle potřeby zbylé mléko. Vypracujeme vláčné těsto, necháme zkynout a pak vykrajujeme a smažíme koblihy.