

Koblihové uzly z bramborového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 15

- Předem uvařené brambory 500 g
- Hladká mouka 800 g
- Vejce 5 ks
- Krupicový cukr 4 lžíce
- Máslo 50 g
- Citronová kůra 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Droždí 30 g
- Olej na smažení 1 ks
- Skořice na obalení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Uvařené brambory oloupejte a nastrouhejte. Na vál prosejte mouku, do středu přidejte nastrouhané brambory, vejce, cukr, rozehřáté máslo, citronovou kůru, citronovou šťávu a droždí. Zpracujte rukama ve vláčné těsto. Z něj oddělujte kousky, vyválejte z nich delší válečky a spleťte do uzlů. Nechte na pomoučeném vále kynout asi 30 minut. Pak smažte v rozpáleném oleji z obou stran. Ještě horké uzly obalujte v cukru smíchaném se skořicí.

Poznámka:

30 kusů