

Skořicové koblížky s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Měkký tvaroh 1 ks
- Vejce 4 ks
- Polohrubá mouka 20 g
- Voda 5 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Rum 3 lžička
- **Vanilková omáčka**
- Mléko 250 ml
- Smetana 250 ml
- Žloutek 2 ks
- Voda 2 lžíce
- Škrob 1 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těsto na koblížky dobře rozmícháme a pomocí malé lžičky nabíráme. Dáváme do rozpáleného oleje a usmažíme. Poléváme vanilkovou omáčkou nebo jen pocukrujeme. Takto připravené koblížky můžeme podávat teplé i za studena.

Vanilková omáčka: Všechny suroviny dáme do kastrůlku a vaříme asi 8 minut.