

Koblížky z majonézy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 500 g
- Žloutky 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Kvasnice 50 g
- Mléko 250 ml
- Cukr 1 špetka
- Malá majonéza 100 g 1 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Rum 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do mouky přidáme žloutky, špetku soli, majonézu a vzešlý kvásek připravený z kvasnic, mléka a špetky cukru, vymísíme hladké jemné těsto, v průběhu mísení přiléváme rum(dle chuti). Těsto má být vláčné, ne tuhé. Necháme vykynout na teplém místě.

Pak lžící nabíráme hromádky, prsty jemně roztáhneme a smažíme ve vyšší vrstvě oleje dozlatova. Těsto můžeme také vyválet a skleničkou vykrajovat kolečka.

Usmažené koblížky klademe na papírové ubrousky, aby odsály přebytečný tuk. Natřeme džemem a nahoru dáme kopeček zakysané smetany.