

Koblihy z majolky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 500 g
- Majolka 100 g
- Cukr 2 lžíce
- Žloutky 3 ks
- Mléko 300 ml
- Droždí 1 ks
- Rum 500 ml
- Sůl 1 lžička
- Citrónová kůra 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Meruňkový džem 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zaděláme těsto a necháme vykynout. Zkynuté těsto rozválíme na asi 1/2 cm plát, vykrájíme kolečka, dáme džem a druhým kolečkem přiklopíme. Opět vykrojíme - tím se nám dobře uzavřou kraje. Zvolna smažíme. Podáváme sypané cukrem.