

Nejrychlejší kobližky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 250 g
- Žloutky 2 ks
- Mletý cukr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mléko 125 ml
- Rum 3 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Rozinky 200 g
- Olej na smažení 1 ks
- Šťáva i kůra z citrónu 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smíchejte všechny suroviny a vypracujte vláčné těsto. Je dobré nechat těsto asi 10 minut odpočinout.

Do kastrolu nalijte olej. Musí ho být tolik, aby kobližky plavaly. Lžičkou namočenou ve studené vodě vykrajujte z těsta malé kousky a vhažujte do rozehřátého oleje. Asi po minutě smažení obraťte a osmažte i na druhé straně. Hotové kobližky pokládejte v jedné vrstvě na kuchyňský ubrousek.

Můžete je posypat moučkovým cukrem nebo je můžete podávat se žloutkovým či vanilkovým krémem.