

Lehké koblihy s mákem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Mléko 200 ml
- Droždí 30 g
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 80 g
- Polohrubá mouka 500 g
- Vejce 1 ks
- Rum 4 lžíce
- Vejce na potřetí 1 ks
- Olej na smažení 1 lahev

• NÁPLŇ

- Mléko 100 ml
- Krupicový cukr 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Mletý mák 200 g
- Skořice 0.5 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

1. Z vlažného mléka, droždí a cukru připravíme kvásek. Mouku prosijeme se špetkou soli do mísy, přidáme vejce, rum, zbylý cukr, vlažné mléko a nakynutý kvásek. Vše propracujeme na hladké

nelepivé těsto, které necháme na teplém místě 40 minut kynout.

2. Mléko s cukrem přivedeme k varu, přidáme vanilkový cukr a mák. Povaříme asi minutu a necháme na teplém místě 40 minut kynout.

3. Vykynuté těsto rozválíme na pomoučněném vále na plát silný asi 5 mm. Skleničkou o průměru 5 cm si na polovinu těsta naznačíme kolečka a do středu náplně dáme lžičkou náplně. Okraje koleček potřeme rozšlehaným vejcem. Přes naplněné těsto přehneme druhou polovinu těsta. Přitiskneme ho skleničkou a vykrájíme koblihy.

4. Hotové koblihy necháme asi 15 minut kynout. V pánvi rozpálíme dostatek oleje, vložíme do něj koblihy a pozvolna je na obou stranách osmažíme.

Poznámka:

Na 30 kousků.