

Koblížky se sýrem a rozmarýnem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vařené oloupané brambory 250 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Nastrouhaný sýr 50 g
- Mléko 0.5 dl
- Vejce 1 ks
- Droždí 20 g
- Sůl 1 lžička
- Drcený rozmarýn 1 lžička
- Cukr 1 špetka
- Mouka na vál 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Nastrouhaný sýr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Droždí smícháme s vlažným mlékem, špetkou cukru a lžičkou mouky a kvásek necháme na teplém místě 10 minut vzejít. Jemně nastrouhané brambory smícháme v míse s moukou, solí, rozmarýnem, sýrem a vejcem. Přilijeme kvásek a umícháme těsto, které necháme zakryté utěrkou na teplém místě 30 minut kynout. Pak ho rozválíme na pomoučeném válu na plát silný asi 2 cm a vykrájíme z něj kolečka. Necháme je ještě 10 minut na válu kynout, pak je usmažíme ve vysoké vrstvě rozehřátého

oleje z obou stran dozlatova a necháme odkapat na papírové utěrce. Ještě horké je posypeme nastrouhaným sýrem a ihned podáváme.