

Smažené kobližky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- mléko 6 lžíce
- rum 2 lžíce
- tvaroh 1 ks
- vejce 4 ks
- mouka hladká 200 g
- prášek do pečiva 1 ks
- olej 1 ks
- cukr moučkový 1 ks
- marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Rozmíchujeme tvaroh, mléko, vejce, rum, přisypeme mouku s kypřicím práškem do pečiva a promícháme do hustší hmoty.

Lžičkou vykrajujeme kousky, které klademe na rozpálený olej na pánvi a smažíme z obou stran dozlatova.

Hotové kobližky necháme jen mírně zchladnout a plníme marmeládou a sypeme moučkovým cukrem.