



Europäische Union
Evropská unie



Ziel 3 | Cíl 3

Ahoj sousede. Hallo Nachbar.
2007-2013. www.ziel3-cil3.eu



Europäische Union. Europäischer Fonds für
regionale Entwicklung: Investition in Ihre
Zukunft / Evropská unie. Evropský fond pro
regionální rozvoj: Investice do vaší budoucnosti

RECEPT NA MASOPUSTNÍ KOBLIHY

Suroviny:

250ml polotučného mléka, 1 vanilkový cukr, 40g čerstvého droždí, 60g změkklého másla, 50g moučkového cukru, 4 žloutky, 500g hladké mouky + na pomoučení, špetka soli, 4 lžičce tuzemského rumu

Postup:

V polovině vlažného mléka rozpustíte vanilkový cukr, rozdrobte droždí a na teplém místě nechte vzejít kvásek. Máslo, cukr a žloutky utřete do pěny. Do mísy prosejte mouku se špetkou soli. Přidejte vzešlý kvásek, máslovou pěnu, zbylé mléko, tuzemský rum a vypracujte hladké vláčné těsto. Zformujte jej do bochánku a vložte do mísy lehce vysypané hladkou moukou. Povrch těsta poprašte moukou. Mísu zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě kynout.

První varianta: Vykynuté těsto rozválíme na plát asi 10 mm vysoký, vhodným vypichovačem naznačíme na těsto kolečka a polovičku z nich vypícháme. Do středu naznačených koleček nanese dávkou džemu a přikryjeme je vypíchnutými kolečky, která po okrajích přitiskneme ke spodní vrstvě těsta. Vypichovačem vykrájíme koblihy, narovnáme je na pomoučenou desku a necháme dostatečně vykynout. Vykynuté koblihy vložíme do horkého tuku a usmažíme po obou stranách dočervena. Hotové koblihy posypeme moučkovým cukrem.

Druhá varianta: Vykynuté těsto rozválíme na plát silný 1,5 cm. Vykrájíme z něj větší kolečka. Do jejich středu dáme malinový džem a vytvarujeme bochánek. Bochánky naskládáme do pekáčku s pečícím papírem nebo do vymazané formy na muffiny a necháme ještě 20 minut kynout na teplém místě. Pečeme v předehřáté troubě 190 stupňů. Po upečení je můžeme potřít máslem s rumem nebo jenom pocukrovat.



© Eva Joklová