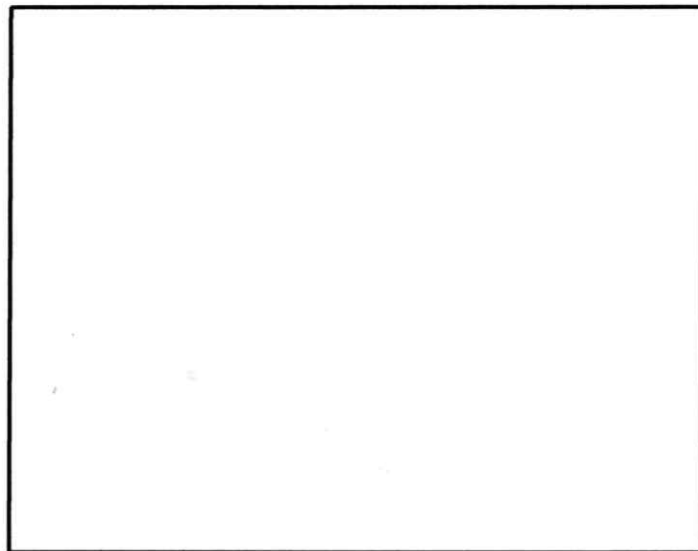


NAKRESLI SI KOBLÍŽKA:



ZKUS SI TAKY USMAŽIT KOBLÍŽKY:

JAK NA TO? JE TO JEDNODUCHÉ. BUDEŠ POTŘEBOVAT:

půl litru mléka, kilo polohrubé mouky, čtyři žloutky, 6 lžic tuku, 4 dkg droždí, rumovou tresť, 4 lžíce cukru, marmeládu a tuk na smažení.

Z droždí, teplého mléka a lžičky cukru uděláme kvásek. Přidáme mouku, mléku, žloutky, cukr, tuk a rumovou tresť a zaděláme těsto. Necháme ho vykynout.

Vykynuté těsto vyválíme na plát silný jeden centimetr a skleničkou vyznačíme kolečka. Doprostřed dáme marmeládu. Přikryjeme dalším plátem těsta a podle kopečků marmelády vykrajujeme koblihy. Ty necháme asi půl hodiny kynout a pak je osmažíme v rozpáleném oleji.

Koblihy nakonec pocukrujeme moučkovým cukrem.

DOBROU CHUŤ!

