

Masopustní koblížky



Suroviny:



500 g hladké mouky



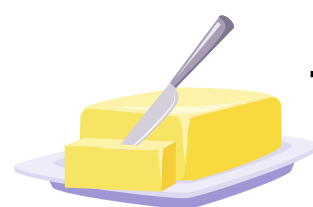
300 ml vlažného mléka



1 žloutek



40 g cukru



70 g másla



špetka soli



1 vanilkový cukr



trocha strouhané citronové kůry



25 g čerstvého droždí

Náplň:



marmeláda

Postup přípravy:

1. Z uvedených surovin zpracujeme těsto.
2. Vykynuté těsto rozdělíme na dva díly, každý rozválíme na placku a na polovinu vyznačíme skleničkou kolečka. Doprostřed kolečka dáme marmeládu nebo povidla, přikryjeme druhou polovinou těsta, pořádně kolem kopečku marmelády zamačkáme a skleničkou vykrojíme koblížky. Nebo z těsta vykrájíme kolečka. Na polovinu koleček dáme marmeládu nebo povidla, druhým kolečkem přikryjeme a pořádně stlačíme okraje.
3. Naskládáme na plech vyložený papírem na pečení a necháme dalších 30 minut kynout.
4. Pak upečeme na 180 °C asi 12-15 minut dozlatova.