

2 x Masopustní koblížky a pohádka o Koblížkovi

Ke správnému masopustními veselí patří i masopustní koblížky, pojdme si je spolu s dětmi usmažit a při čekání na vykynutí těsta nebo po smažení se můžeme seznámit nebo naučit básničku o Koblížkovi.

Masopustní koblížky z kynutého těsta

Co budeme na náš recept potřebovat:

- 250 ml vlažného mléka,
- 40 g čerstvého droždí,
- 2 lžice krupicového cukru,
- 500 g hladké mouky,
- 4 žloutky,
- 50 g rozpuštěného másla,
- špetku soli,
- kůru z citronu,
- džem, povidla nebo mák na náplň,
- olej na smažení,
- moučkový cukr na poprášení.

1. Příprava kvásku: hrneček s trochou mléka smícháme s droždím a se lžící krupicového cukru. Necháme odpočinout.

2. Mezitím si nachystáme těsto. Do mísy nasypeme mouku a zbytek cukru. Přidáme žloutky, citronovou kůru, špetku soli a zbylé mléko. Všechno pořádně promícháme. Nakonec přidáme připravený kvásek a rozpuštěné mléko a těsto vypracujeme. Až se nebude lepit k vařečce, **máme hotovo**.

3. Poté mísu přikryjeme utěrkou a necháme těsto hodinu kynout.

4. Vykynuté těsto si rozdělíme na dva stejné díly a oba rozválíme na pomoučeném válu. Na jednu část rozmístíme hromádky náplně. Marmeláda, povidla, mák – záleží jen vás a na vaší ratolesti, jakou náplň zvolíme. Nakonec ji přiklopíme druhou půlkou rozváleného těsta a vykrajujeme kolem hrbolků tvořítkem koblíhy nebo použijeme velkou skleničku. Připravené koblížky nechte ještě na válu 20 minut kynout. V hrnci nebo v hlubší pánvi si rozpalíme silnou vrstvu oleje – aspoň na 5

centimetrů. Koblížky smažíme **z obou stran**, stačí minutu nebo dvě a můžeme obracet. Nezapomeneme vždycky nádobu přiklopit pokličkou.

5. **Dozlatova osmažené koblížky** vytáhneme a necháme z nich na papírovou utěrku okapat přebytečný tuk. Před podáváním je poprašíme moučkovým cukrem – pro zvýraznění chuti do něj můžete přidat balíček vanilkového cukru.

Masopustní koblížky z jogurtového těsta bez kynutí

Jestli se vám nechce dělat s kváskem a raději byste zvolili jednodušší variantu, připravte si **odlehčené koblížky z jogurtového těsta**. Hotovo budete mít za půl hodiny a stačí vám na ně jen 5 surovin:

- 200 g jogurtu,
- 150 g polohrubé mouky,
- 1 balíček vanilkového cukru,
- 1 vejce,
- půl balíčku prášku do pečiva.

1. Všechny **ingredience smícháme** (můžete přidat do těsta i brusinky, rozinky) a vypracujeme v hladké a řídké těsto.

2. Pomocí lžice **vytváříme malé kuličky** a osmažíme je ve vyšší vrstvě oleje z obou stran.

Osmažené mini koblížky pocukrujeme a podáváme s **marmeládou a se smetanou**.