

Koblihy a koblížky

<https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/koblihy-a-koblizky.html>

Čerstvě usmažené koblihy i koblížky jsou nadýchané, sladké a neodolatelné. Nemusíme si je ale připravovat jen v období masopustu. Maminka i babička je pekly v průběhu celého roku. Koblihy byly bez sladké náplně, jen do nich přidávaly rozinky namočené do rumu.

Na přípravu 23 koblih a 23 koblížků budeme potřebovat

Na kvásek

- 130 ml vlažného mléka
- 25 g čerstvých kvasnic
- 2 čajové lžičky krupicového cukru

Na těsto

- 500 g hladké mouky + na podsypání na vál a ruce
- 50 g krupicového cukru
- 250 g nastrouhaných (jako na knedlíky) a den předem uvařených [brambor](#)
- 2 rozšlehaná celá vejčička
- 2 [špetky](#) soli
- 20 ml rumu
- 50 g másla pokojové teploty (nakrájeného na menší kostičky)

Na smažení

- Olej na smažení
- 2 archy papíru na pečení
- 2 plechy
- Vykrajovátko o průměru 7 cm + 3 cm
- Nůžky
- Kleště nebo pinzetu

Na obalování

- Směs moučkového, krupicového, vanilkového cukru + ½ kávové lžičky mleté [skořice](#)

Doba kynutí těsta: 1 hodina

Smažení v oleji horkém 170 °C cca 1 minutu po každé straně (do světle zlatavé barvy)

Zpracování těsta: v robotu nebo ručně

Postup přípravy koblih a koblížků

Všechny suroviny na [koblihy](#) si připravíme večer den předem tak, aby měly všechny stejnou pokojovou teplotu.

Studené uvařené [brambory](#) budeme strouhat bezprostředně před tím, než je budeme přidávat do

[těsta.](#)

Do misky nadrobíme připravené kvasnice, zasypeme je krupicovým cukrem a zalijeme je vlažným mlékem. Misku zakryjeme a necháme 15 minut pracovat.

Do mísy robota nebo na zadělání ručně nasypeme mouku, osolíme ji, přidáme odvážený cukr a vše promícháme. Přidáme nastrohané [brambory](#), rozšlehaná vajíčka, rum a dobře promíchaný kvásek.

Do robota upevníme hnětací hák a pustíme ho na poloviční výkon. Asi po 2 minutách, kdy se nám v míse začne tvořit těsto, začneme do mísy přihazovat kostičky rozvolněného másla až do jejich spotřebování.

Kdo chce, může nyní přidat namočené rozinky v rumu (jako moje maminka). Já jsem rozinky nepřidávala.

Robot necháme pracovat minimálně 5-8 minut, dokud se nám nevytvoří hladké a mírně lepivé [těsto](#).



Vykynuté těsto

Zdroj: Marcela Hackerová

Nádobu s těstem zakryjeme potravinářskou fólií a necháme těsto kynout při pokojové teplotě hodinu. Těsto krásně nabyde.

Těsto necháme kynout při pokojové teplotě 1 hodinu.

Pomůžeme si ruce a těsto vyklopíme na pomoučený vál. Rukama těsto částečně roztáhneme a následně ho rozválíme na placku tak, aby síla těsta byla cca 1 cm.

Z [těsta](#) vykrajujeme kolečka o průměru 7 cm. Pěkně jedno vedle druhého tak, aby se nám jich vedle

sebe vešlo co nejvíce. Mně se jich povedlo 15 kousků. Kolečka osvobodíme od odkrojků. Odkrojky dáme stranou.



Vykrájené koblihy z rozváleného těsta

Zdroj: Marcela Hackerová

Z jednotlivých koleček vykrojíme uprostřed otvor (měla jsem malou skleničku o průměru 3 cm). Po každém vykrojení jsem okraj skleničky pomoučila, aby se těsto nelepilo.

Vykrojené koblížky klademe na plechy vystlanými papírem na pečení. Mezi koblihami jsem nechávala slušný rozestup.

Malé vykrojené koblížky (hraběcí) jsem nechala na válu a smažila je jako poslední. Bylo jich také 23 kousků.

Z odkrojků těsta uděláme znovu kouli a válečkem ji rozválíme na sílu 1 cm a postup opakujeme.

Z odkrojků jsem vykrájela ještě 8 koblih. [Koblihy](#) na plechu zakryté necháme kynout 20-30 minut.



Koblíhy s otvorem

Zdroj: Marcela Hackerová

Do menší pánve nebo kastrůlku se silnějším dnem nalijeme olej do výše 3-4 cm (koblíhy musí plavat a nešoupat si břicho o dno) a necháme ho zahřát na 170 °C.

Než se olej zahřeje, připravíme si misku na obalování koblíh ze směsi uvedených cukrů a [skořice](#). Směs promícháme.

Nyní si vezmeme nůžky a papír na pečení mezi jednotlivými koblíhami rozstříháme, tak aby každá koblíha měla pod sebou samostatný kus papíru na pečení.

Koblíhy vkládáme do oleje i s papírem proto, abychom je při transportu do oleje nezdeformovali, a navíc má těsto tendenci se k papíru přilepit.

Do zahřátého oleje opatrně položíme koblíhu i s papírem. Asi po 5 vteřinách, vezmeme kleště nebo pinzetu, papír lehce zpod [koblíhy](#), vytáhneme. Necháme ho okapat a dáme stranou.



Smažení koblíh

Zdroj: Marcela Hackerová

Já jsem smažila po třech koblíchách a bylo to akorát, protože víc jsem nestíhala.

Koblíhy si udrží tvar, nepřevrací se.

Smažíme maximálně 1 minutu po každé straně do světle zlaté barvy.

Usmažené koblíhy odkládáme na táč vystlaný papírovými utěrkami, aby odsály přebytečný tuk, a ještě teplé je obalujeme ve směsi cukrů a [skořice](#).



Koblížky

Zdroj: Marcela Hackerová

Jako poslední jsem smažila 23 mini koblížků, a i ty jsem obalovala v připraveném cukru.

Koblížky jsou úžasně nadýchané, sladké a chutné. I po třetí koblížku je těžké se ubránit a nevzít si další.