**Masopustní koblihy**

**SUROVINY:**

* ****500 g hladké mouky
* ½ kostky droždí
* 3 žloutky
* 250 ml vlažného mléka
* 50 g másla
* 50 g cukru krupice
* špetka soli
* trocha citronové kůry
* olej na smažení

**POSTUP:**

Nejprve si připravíte kvásek z droždí, jedné lžičky cukru a poloviny vlažného mléka. Dobře rozmícháte a necháte kvásek aspoň 10 minut odstát.

Máslo se rozetře vařečkou spolu s cukrem. Do máslové pěny se vmísí žloutky, citronová kůra, špetka soli a může se přidat i tři lžíce rumu.

Mouka se smíchá s kváskem a utřeným máslem a přileje se zbytek mléka. Těsto pak důkladně promíchejte a propracujte vařečkou a nechte vykynout na teplém místě alespoň hodinku.

Těsto se poté rozválí na placku asi 1 cm vysokou. Skleničkou se vykrojí z plátu kruhy.

Na polovinu koleček se dá lžička marmelády. Zbývajícími kolečky se přiklopí kolečka s marmeládou, velmi pečlivě ale přitiskněte k sobě okraje koleček. Poté můžete nechat ještě kynout koblížky aspoň na 20 minut.

Koblížky se smaží v rozehřátém oleji v hrnci pod pokličkou 1 – 2 minuty, poté se otočí a smaží z druhé strany.

Hotové se popráší moučkovým cukrem.