Domácí koblížky s tvarohem s jogurtem

1 hodinu náročnost ●●●○

Nakupujete koblihy v obchodě? Proč byste si takové menší koblížky nemohli udělat doma? Náplň je pak na vás :)

Ingredience

- 135 g Jihočeský tvaroh & jogurt jahoda
- 80 g Jihočeského másla
- 200 ml Jihočeského mléka polotučného
- 1 lžíce citronové kůry
- 3 lžíce rumu
- 25 g droždí
- 450 g polohrubé mouky
- 50 g cukru
- 2 žloutky
- cukr moučka
- olej na smažení
- čerstvé jahody na ozdobení

Návod na přípravu:

Z čerstvého droždí, teplého Jihočeského mléka a trochy cukru uděláme kvásek. Smícháme s ostatními přísadami a necháme vykynout. Vykynuté těsto na koblížky rozválíme, skleničkou vykrojíme kolečka, doprostřed dáme lžičku Jihočeského tvarohu & jogurtu a přikryjeme druhým vykrojeným kolečkem. Plněné kobližky osmažíme v rozehřátém oleji dozlatova. Hotové kobližky zakápneme lžičkou tvarohu & jogurtu, navrch položíme půlku čerstvé jahody, posypeme cukrem moučka a podáváme :)