

# Americké koblížky Donuts

Časová náročnost: 50 minut

## Těsto

|          |  |
|----------|--|
| 1/2 kg   | polohrubá mouka  |
| 50 g     | moučkový cukr  |
| 1 ks     | vanilkový cukr   |
| 1 kostka | droždí   |
| 1 špetka | sůl  |
| 1 lžička | mletá skořice  |
| 1 lžička | nastrouhaná citronová kůra (z chemicky neošetřeného citronu) |
| 1 ks     | vejce  |
| 50 g     | máslo  |
| 1/4 l    | mléko  |



## Jahodová poleva

|         |                    |
|---------|--------------------|
| 150 g   | moučkový cukr      |
| 1 lžíce | citronová šťáva    |
| 2 lžíce | jahodová marmeláda |
| 2 lžíce | vroucí voda        |

## Dále

|  |                          |
|--|--------------------------|
|  | hladká mouka na posypání |
|  | olej na smažení          |

## Postup přípravy

Do mísy nasypeme polohrubou mouku a přidáme k ní moučkový i vanilkový cukr, rozdrobené droždí, špetku soli, mletou skořici a nastrouhanou citronovou kůru. Do mísy rozklepneme také vejce a přilijeme máslo

rozpuštěné v teplém mléce. Spojíme do hladkého těsta, které posypeme hladkou moukou a přikryjeme utěrkou. Dáme do tepla zhruba na hodinu vykynout. Vykynuté těsto rozdělíme na přibližně 30 dílů, z každého dílu uděláme bochánek, který rukou trochu zploštíme. Malým kulatým vykrajovátkem uděláme uprostřed díru. Koblížky přikryjeme utěrkou a necháme dalších asi 15 minut v teple dokynout. Pak je smažíme z obou stran na rozpáleném oleji dozlatova a přebytečný tuk osušíme do papírového ubrousku. V průběhu smažení si připravíme jahodovou polevu: Prosátý moučkový cukr nasypeme do misky a přidáme k němu citronovou šťávu s jahodovou marmeládou a vroucí vodou. Vše utřeme na hladkou polevu. Osmažené a osušené koblížky touto polevou přelijeme a polevu necháme zaschnout. (Pochopitelně můžeme na polevu použít i rozpuštěnou čokoládu.) Koblížky podáváme například s kávou.

**Poznámka:** *Donuts nebo donuty (čteme donats či donaty) jsou vlastně podobné našim kynutým koblihám, jen s tím rozdílem, že mají uprostřed otvor a dovnitř se nedává sladká náplň. Hořejší část donutu se často posypává oříšky nebo polévá pudinkem či čokoládou. Donuty jsou dnes oblíbené po celém světě.*