

# Skořicové koblížky

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

3 hrnky	voda
3 lžíce	olej (do těsta)
1/2 lžičky	sůl
2 hrnky	hladká mouka
	řepkový olej (na smažení)
	skořicový cukr (na obalování)



## Postup přípravy

Do hrnce se silnějším dnem nalijeme vodu a přidáme 3 lžíce oleje a sůl. Vložíme na sporák na mírný plamen a necháme dojít do varu. Poté sundáme z plamene, přisypeme mouku a vymícháme hladké lepkivé těsto. Těsto vložíme do zdobícího sáčku, kterému odstříháme špičku. Pro pravidelnější tvar koblížků můžeme použít také hladkou zdobící špičku se silnějším průměrem. Na plech vyložený pečicím papírem nastříkáme silnější kolečka. Ty poté dáme do mrazáku alespoň na dvě hodiny. Poté vyjmemme a smažíme dozlatova v rozpáleném oleji. Na ubrousku necháme okapat přebytečný olej a ještě teplé koblížky obalíme ve skořicovém cukru.