

## Máte rádi koblížky?

---



### Náplň nemusí být jen marmeládová

Pokud přemýšlíte nad něčím netradičním, **zkuste klasickou marmeládovou či povidlovou náplň nahradit nějakou horkou novinkou.** Mezi nejoblíbenější patří tvaroh, čokoláda, karamel a pudink, ale za zkoušku stojí i maková náplň či nezvyklé druhy ovoce, třeba banán. V dobách dávno minulých se koblíkové těsto plnilo i masem a zeleninou a smažilo se hlavně na sádle.

### Odkud pochází koblížek?

Těžko dohledat, v jaké zemi je tenhle zlatoučký krasavec skutečně doma. O hlavní slovo se hlásí především Rakušané, kteří jeho autorství připisují cukrářce Cäcilii Krapfen – odtud také jeho německé pojmenování „Krapfen“. Od českých koblíhů jsou ty rakouské k nerozeznání – buclaté tváře, sladká náplň a bohatá cukrová čepice.

Své příbuzné má koblížek také ve Francii. Tady si můžete u kávy vychutnat tzv. beignet. Ty mohou být buď krásně kulaté, nebo hranaté. Nikdy jim ale nesmí chybět pořádná cukrová pokrývka! A jestliže si chcete skutečně pochutnat, zalijte si je dle receptu domorodců horkou pralinkovou omáčkou!

Neplněné kynuté těsto obalené v krystalovém cukru si oblíbili také Portugalci. Označují ho jako malasada. V různých podobách se odsud dostal až na havaj, díky čemuž se vytvářejí malasadas s příchutí kokosu či guave!

**Za oceán se pak koblížek “dokutálel” ve formě amerických doughnut.** Ty sice mohou být velice podobné původnímu koblíhu, ale častěji se s nimi setkáte v „provrtané“ podobě. Těsto má uvnitř díru a není plněné. Naopak je bohatě zdobené čokoládou, cukrem či javorovým sirupem.

## České koblížky a naše tipy

A protože ani v české kotlině není koblíh jako koblíh, můžete i vy vyzkoušet moderní dobroty. **Uznávaný kuchař Petr Stupka doporučuje obohatit koblíhové těsto o majonézu. Díky ní zůstanou koblížky dlouho křupavé a vláčné. Stejného efektu také dosáhnete, přidáte-li do těsta tvarohový sýr.**

Ani milovníci slaných chutí nemusí přijít zkrátka. **Koblíhy chutnají skvěle i se zelnou či masovou náplní.** Stačí pouze upravit základní recept na těsto, snížit množství cukru a přidat vařené brambory. A pokud si zoufáte, že nemáte dostatek času, abyste těsto nechali náležitě vykynout, svěřte jej domácí pekárně. Ta udělá polovinu práce za vás.

## Vyzkoušejte naše recepty:

### Tradiční smažené koblíhy

Pokud si potrpíte na klasiku, rozhodně vyzkoušejte tento recept. Koblížky jsou vláčné a nadýchané jako obláček. Doplňte je domácí zavařeninou a naprostou dokonalost máte na světě. Nachystejte si:

- 500 g hladké mouky
- 150 g hrubé mouky
- 50 g cukru krupice
- 3 vejce
- 300 ml mléka
- 1 kostka droždí
- 110 g másla
- 6 lžic rumu
- 2 lžíce vanilkového cukru
- olej na smažení
- moučkový cukr na obalení
- džem na plnění
- špetka soli

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme asi 100 g hladké mouky a necháme na teplém místě přibližně 20 minut vzejít kvásek. Zbylou mouku se špetkou soli vsypeme do velké, ideálně keramické mísy, přilijeme kvásek a párkrát promícháme od středu. Poté přidáme cukr, vejce, rozpuštěné máslo, rum a vanilkový cukr. Vypracujeme hladké těsto, které přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě ještě asi 40 minut kynout. Poté jej rozdělíme na dílky o hmotnosti cca 50 g, ze kterých tvarujeme kuličky na lehce pomoučené ploše. Ještě asi dalších 20 minutek necháme dokynout a pomalu si ve vyšším hrnci nebo ve fritéze začneme rozpalovat olej. Pokud máme teploměr, ideální teplota je přibližně 170-175 °C. Pomalu

smažíme dozlatova z obou stran. Nikdy do smažící se koblihy nepíchejte, mohla by se srazit a nebyla by tak nadýchaná. Obracejte opatrně například naběračkou či lžící. Ještě teplé balíme v moučkovém cukru a pomocí cukrářského sáčku plníme džemem.

## **Zkuste to dietněji**

Zdravější verze pro ty, kteří si chtějí sladkou tečku dopřát, ale zároveň ji chtějí trochu odlehčit. Hladkou mouku vyměňte za špaldovou, cukr za med a místo smažení stačí péct. Připravte si:

- *2 hrnky špaldové mouky*
- *3/4 hrnku vlažného mléka*
- *½ kostky droždí*
- *1 lžička cukru*
- *3 lžíce medu*
- *1 žloutek*
- *3 lžíce másla (ideálně přepuštěného ghí)*
- *špetka soli*

Nejprve si připravíme kvásek. Do vlažného mléka rozdrobíme droždí a přimícháme cukr. Necháme vzejít. Mezitím v misce smícháme mouku, med, žloutek, máslo a sůl, přidáme kvásek a vypracujeme hladké těsto. Pokud se příliš lepí, podsypeme trochou mouky. Přikryjeme a necháme alespoň hodinu vykynout. Poté těsto vyklopíme na pomoučenou plochu a vyválíme na silnější plát. Z něj vykrajujeme větší kolečka a skládáme na plech vyložený pečicím papírem s dostatečnými rozestupy vedle sebe. Necháme ještě půl hodiny kynout a poté pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C dozlatova. Po vychladnutí můžeme naplnit pomocí cukrářského sáčku a úzké špičky libovolnou náplní, doporučujeme například domácí ovocnou marmeládu bez přidaného cukru, případně potřít rozpuštěným máslem a pocukrovat.

## **A pro fajnšmekry**

Pokud vás klasické náplně už nemůžou ničím překvapit, zkuste je trochu okořenit a vyzkoušejte tuto překvapivě skvělou kombinaci máku, badyánu a brusinek.

- *200 g mletého máku*
- *½ l mléka*
- *2 hvězdičky badyánu*
- *1 lžička skořice*
- *hrst sušených brusinek*
- *2 lžíce rumu*
- *1 lžíce cukru*

Brusinky vhodíme do mističky, zasypeme cukrem a zakapeme rumem. Promícháme a necháme alespoň hodinu nasáknout. Do kastrůlku vlijeme mléko a přidáme mák, skořici a badyán. Pozvolna přivedeme k varu a vaříme za občasného míchání asi 10 minut. Poté přidáme brusinky i s rumem a necháme vychladit, badyán vyndáme. Podle chuti můžeme ještě dosladit, případně přidat kapku rumu.