V  době masopustu jsou tučná jídla v kurzu ☺, tak proč si neusmažit tyto rychlé a jednoduché koblížky s tvarohem. A navíc spojíte příjemné s užitečným a strávíte společný čas s dětmi při kulinářských činnostech. Dobrou chuť všem.



* Tento recept není můj původní, ale líbil se mi, že je jednoduchý, rychlý, ingredience jsou vždy v lednici a navíc to s Vaší pomocí zvládnou i děti ☺

***TVAROHOVÉ KOBLÍŽKY***

250 g tvarohu (vanička)

2 vejce

70 g mléka

Panáček rumu, volit samozřejmě můžete rumové aroma, nebo úplně vynechejte

250 g polohrubé mouky

Špetka soli

1 vrchovatá lžička kypřícího prášku do pečiva

1 lžička vanilkového cukru

* Všechny ingredience míchejte
* Během míchání si už rozpalte v hrnci olej
* V dlaních tvoříme malé kuličky – koblížky (to už máme nacvičeno z plastelíny ☺)
* Do oleje vpouštíme pomocí dvou lžic – tohle už necháme na maminkách
* Smažíme dozlatova a poté dáme okapat na ubrousek a hned obalujeme v moučkovém cukru – tuto činnost už děti zvládnou, ale pozor, ať koblížky při obalování nesní dříve, než vystydnou
* Tak hotovo dvacet ☺
* Dobrou chuť

