

Kleinur - Zatočené koblížky

V mnoha domácnostech Islandu se na dně kuchyňské linky schovává hrnec na vaření. Jeho stěny jsou černé od připečeného oleje, a tak budiž hostům odpuštěno, že si mnohdy myslí, že jejich hostitelé prstě zapomněli hrnec vyhodit. V některých domácnostech se čas od času, asi tak jednou týdně, hrnec vyndá ze své skrýše a využije se k pečení koblížků. Není neobvyklé, že ten, kdo vyrábí koblížky (tedy hospodyně), jich udělá hned dvojitou nebo trojitou dávku.

Zatočené koblížky nejsou typicky islandský fenomén, ale zároveň nejsou v jiných zemích příliš obvyklé. Vyrobit takovou delikatesu není až tak jednoduchá záležitost.



500 g mouky
40 g másla
2 čajové lžičky karbonátu amonného (E504)
2 středně velká vejce
1 čajová lžička prášku do pečiva
150 ml mléka/podmáslí
150 g cukru
2 čajové lžičky esence kardamonu

Smícháme mouku, cukr, E504 a lžičku prášku do pečiva. Rozmícháme ve změkklém másle a přidáme esenci kardamonu. Vyhněteme z toho měkké těsto. Vyvarujeme se přehnětení, neboť pak by byly koblížky tuhé. Splácneme těsto do tenké vrstvy, a nakrájíme z něj proužky 5-10 cm široké, podle toho jestli chceme malé nebo velké koblížky. Pak proužky příčně nakrájíme do tvaru malých diamantů. Ve středu každého diamantu uděláme malý řez tak, aby šla jedna půlka přehnout přes druhou. Rozpálíme olej. Musí být pekelně horký, aby se koblížek usmažil dohněda během 1 - 1/2 minuty.

Pravé islandské koblížky se smaží v ovčím loji (tzv. tólg), jenž vytvoří typickou chuť, leč to je dnes považováno za zdraví škodlivé, kvůli všemu tomu saturovanému tuku. Místo toho použijeme raději asi tak litr rostlinného oleje, který lze ohřát na vysokou teplotu. Koblížky sice nebudou mít typickou chuť loje, ale aspoň vám nezacpou cévy. **Poznámka:** Většina fritovacích hrnců nedokáže zahřát olej na tak vysokou teplotu, ale jsou venkoncem bezpečnější než mít na sporáku hrnec plný vřícího oleje. Jestliže hodláme použít fritovací hrnec, zahřejeme ho na nejvyšší možnou teplotu, a po každé várce koblížků nechme olej chvíli vřít, aby byl dostatečně horký.