Koblížky ze zemčat

M. D. Rettigová

Uvař pěkná zemčata, dej je na mísu, rozmačkej je a utři s kouskem másla, vraz do nich 3 celá vejce a 3 žloutky, pak do nich vmíchej tolik mouky, co by nelepilo na těsto na ruce, polovinu na vále vyválej a rozválej na dvě stébla tlustě, dělej hromádky z dobrých povidel, které oslazené a citronovou kůrou a hřebíčkem připravené být musejí, zase druhý vyválený list na to polož a pěkné kulaté koblížky s plechovým obloučkem dělej a v rozpáleném másle pěkně dozlatova usmaž. Do těchto koblížek se též může dát sekanina z čerstvých hříbků a ráčků, totiž usekej hříbky a nech na másle hezky vysmahnout, dej k tomu několik míchaných vajíček a sekané račí ocásky a klepítka, trochu květu a kousek na másle dušené štiky, dělej hromádky, pak koblížky a též je vymaž.