

Langoše

Kategorie: Langoše

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 dcl vlažné vody

1 dkg droždí

1 lžičky cukru

0,5 kg hladké mouky

1 lžička soli

3 stroužky česneku

olej na smažení

Postup

Z vykynutého těsta vykrájíme malé bochníčky, které necháme znovu vykynout na vále asi 15 minut, Potom bochníčky rozválíme na sílu 0,5 cm a středy propíchneme. Smažíme v rozeřtém tuku a potíráme rozetřeným česnekem rozmíchaným v tuku.