

Langoš i na uskladnění

Kategorie: Langoše

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg hladké mouky

5 dkg droždí

0,25 l kyselé smetany

0,25 l čtvrt litru mléka

1 lžičku sody

1 lžičku soli

3 vejce

5 lžic oleje

sůl

česnek, kečup, tvrdý sýr

(moučkový cukr, mletá skořice, povidla)

Postup

Příprava:

Nejprve si udělejte kvásek z droždí a mléka. Poté do něj přidejte ostatní přísady, smíchejte a nechte vykynout. Z vykynutého těsta oddělujte mokřýma rukama kousky a tvarujte je do placek 15 - 17 cm. Placky smažte na vyšší vrstvě oleje (nejlépe ve fritéze). Usmažené langoše potřete česnekem, (kečupem) a posypte strouhaným sýrem. Sladká varianta: moučkový cukr, (mletá skořice), povidla. Zbylé těsto můžete uložit v igelitovém sáčku do lednice. Vydrží nejméně týden.