Egyszerű burgonyás lángos

Kategorie: Langoše

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: mindmegette

Suroviny

Hozzávalók:
50 dkg # burgonya
3 dkg # élesztő
30 dkg liszt + a nyújtáshoz
bő olaj a sütéshez

Postup

Elkészítés:

1. A burgonyát megmossuk, héjastól megfőzzük, majd meghámozzuk, és áttörjük. Hagyjuk langyosra hűlni.

2. Az élesztőt összemorzsoljuk, elkeverjük 2 evőkanál liszttel, 1,5 dl langyos vízzel, és meleg helyen kb. 20 percig kelesztjük.

3. A burgonyát összedolgozzuk a liszttel, belekeverjük az élesztőt, 1 kávéskanál sót és 1 dl langyos vizet. Alaposan összedolgozzuk (ha van, a kézi robotgép dagasztóspirálját használjuk), cipóvá formázzuk, megszórjuk kevés liszttel, letakarjuk, és meleg helyen kb. 1 órát kelesztjük.

4. A tésztát lisztezett deszkára borítjuk, lazán átgyúrjuk, és kb. 1 cm vastagra kinyújtjuk. Lisztbe mártott nagy, kerek formával kiszaggatjuk, lisztezett tálcára rakjuk, és még fél órát kelesztjük.

5. Bő olajat forrósítunk nagyobb serpenyőben, és egymás után szép pirosra sütjük benne a lángosokat. Konyhai papírkendőre szedjük, felitatjuk róluk a zsiradékot, és fokhagymával, tejföllel, sajttal kínáljuk.

1 lángos: 1344 kJ/320 kcal

Poznámka

magyar