

Langoše a houstičky

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 ml mléka 1 vajíčko 1 bílý jogurt 2 lžíce oleje 500 g hladké mouky 1 KL jedlé sody 1 KL soli sušené droždí (balení na 500g mouky)

Postup

Nejříve vložte mokré a pak suché suroviny a zapněte na program TĚSTO. Poté vyndejte z formy a smažte na jedlém oleji tenké placky - langoše nebo zamotejte jako houstičky, potřete slanou vodou, posypte solí, kmínem nebo semínky a pečte na 200 st. Dobrou chuť!

