

Langoše

Kategorie: Langoše

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg hladké mouky
1 lžička jedlé sody
4 lžičky oleje
2 lžičky soli
3,5 dkg droždí
0,5 l mléka
1 bílý jogurt
rostlinný olej (na opečení)

Postup

Z uvedených surovin zpracujeme těsto, které necháme vykynout. Větší mikrotenový sáček vytřeme olejem, vložíme do něj těsto a na 12 hodin zamrazíme. Poté z těsta tvarujeme placičky (langoše) a na oleji je po obou stranách opečeme. Potíráme je kečupem, utřeným česnekem se solí a sypeme strouhaným sýrem.