Stánkové langoše

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- mléko 4 dl
- sůl 0.5 lžička
- droždí (42g) 1 balíček
- cukr 0.5 lžička
- hladká mouka 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 1

Postup:

Recept je bez jogurtu, vajíček a dalších zbytečností!

Vlažné mléko smícháme s cukrem a rozdrobíme do něj droždí. Kvásek necháme asi 5 minut vzejít v teple. Mouku osolíme a prosejeme do mísy. Přidáme kvásek a ručním hnětačem vypracujeme těsto. Těsto můžeme vypracovat i ručně, ale hnětačem to bude trvat pouze 3 - 5 minut.

Hotové těsto necháme aspoň 30 minut kynout v teple. Pak těsto vyválíme na pomoučeném vále na 2 cm široký plát a sklenicí z něj vykrojíme větší kolečka. Ty necháme ještě 10 minut vykynout.

V pánvi rozpálíme vyšší vrstvu oleje, nejlépe ve fritéze. Nakynutá kolečka vytáhneme do stran a ihned smažíme v oleji dozlatova.

Hotové langoše odkládáme na savý papír, abychom se zbavili přebytečného tuku a doplňujeme vybranými surovinami - sýr, šunka, česnek, kečup, tatarka či marmeláda.