

# Langoše s jogurtu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 10

- bílý jogurt 1 kelímek
- cukr krupice 1 lžička
- droždí 30 g
- jedlá soda 1 lžička
- mléko 300 ml
- hladká mouka 500 g
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Uděláme kvásek, poté k němu vlijeme zbylé mléko prošlehané s jogurtem a vsypeme mouku, sodu a sůl. Vypracujeme hladké těsto.

Poprášíme moukou a dáme kynout.

Uděláme z těsta malé bochánky a znovu necháme nakynout, poté uděláme placky a smažíme v oleji dozlatova.