

Dietní nemražené langoše podle Ládi Hrušky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 2 kelímek
- bílý jogurt 1 kelímek
- kypřicí prášek 1 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mouku promícháme s práškem do pečiva a solí, přidáme jogurt, rukama vypracujeme hladké těsto, necháme v lednici 30 minut odpočinout
2. Na pomoučené pracovní ploše vyválíme tenké těsto, skleničkou vykrájíme kolečka, ta poklademe na plech vyložený papírem na pečení
3. V troubě vyhřáté na 180 °C asi 8 minut
4. Langoše potřeme česnekem utřeným se solí a trochou oleje, pokapeme kečupem a nakonec hojně posypeme nastrohaným tvrdým sýrem.