

Domácí langoše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 1 lžička
- mléko 1 ks
- droždí 1 ks
- mouka hladká 600 g
- vejce 1 ks
- cukr krupice 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z mléka, cukru a droždí zaděláme kvásek a necháme vykynout. V míse smícháme mouku se solí, přilijeme kvásek, přidáme vejce a zpracujeme v hladké těsto, které necháme na teplém místě vykynout. Pak ho vyválíme na placku silnou 2 cm a vykrájíme kolečka (průměr 2 cm). Opět necháme chvíli kynout. Na pánvi rozežřejeme tuk a vkládáme vyválené placky. Smažíme z obou stran dozlatova.