

Langoše z mikyšky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kefír 400 ml
- mouka polohrubá 2 kelímek
- sůl 1 lžička
- soda 1 lžička
- olej 5 lžíce
- na potřetí kečup 1 ks
- sýr strouhaný 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kefírový nápoj, nejlépe Mikyška vlijeme do mísy, přidáme 2 kelímky (od kefíru Mikyška) polohrubé mouky, sůl a sodu. Vypracujeme těsto, které necháme v teple dvě hodiny odležet.

Z těsta vytvoříme 12 kusů, které rozválíme na placky. Na pánvi rozejdeme olej a placky smažíme z obou stran dozlatova. Po osmažení langoše potřeme kečupem a hustě posypeme strouhaným sýrem.