

Langoše ze zakysané smetany

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- mléko 250 ml
- hladká mouka 500 g
- droždí 30 g
- zakysaná smetana 1 kelímek
- sůl 1 špetka
- olej 2 lžíce
- cukr 1 lžička
- česnek 3 stroužek
- kečup 1 sklenice
- tvrdý sýr 300 g

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Veškeré suroviny na těsto dáme do pekárny, nejdříve tekuté suroviny a pak ty sypké. Zapneme na program kynutá těsta a necháme vypracovat těsto.

Když je těsto vykynuté, rozdělíme ho tak na 8 stejných částí. Z těch vyválíme placky a necháme je ještě chvíli kynout.

Na pánvičce rozpálíme olej a langoše pečeme z obou stran. Ještě teplé pomažeme česnekem, polijeme kečupem a posypeme nastrohaným sýrem.

Tip: Pokud nemáme rádi česnek, nebo nám nedělá dobře, nemusíme ho vůbec dávat.

