

Rychlé langoše

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 1 kg
- Droždí 40 g
- Mléko 750 ml
- Sůl 1 lžička
- cukr 1 špetka
- Rostlinný olej na smažení 20 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme mouku, sůl a zalijeme mlékem ve kterém jsme rozpustili droždí a špetku cukru. Uhněteme těsto, které necháme vykynout.

Z těsta tvoříme tenké placky (langoše), které smažíme na rozpáleném oleji po obou stranách.

Langoše sypeme strouhaným sýrem, pokapeme kečupem.

Pokud potřete ruce a vál olejem, budou se vám langoše tvarovat lépe.