

LANGOŠE II. - na delší dobu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 800 g
- vejce 2 ks
- droždí 2 kostka
- zakysaná smetana 1 ks
- voda 3 dl
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zakysanou smetanu smícháme s vodou, droždím vejcem a solí. Tuto směs vlijeme do mouky a klasickým způsobem zpracujeme kynuté těsto. Necháme asi 1 hod. nakynout a můžeme z něj ihned smažit langoše nebo těsto můžeme přechovávat v lednici (v míse zabalené v igelitovém sáčku) až 14 dní a usmažit si langoš kdykoli na něj dostaneme chuť :)

Placky smažíme na rozpáleném tuku a podáváme s kečupem, strouhaným sýrem a česnekem.