

Langoše

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: andrea



Autor: andrea



Autor: andrea



Autor: andrea



Autor: andrea



Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

- Česnek 6 stroužek
- Olej na smažení 4 dl
- Strouhaný tvrdý sýr 200 g
- Kečup 1 balení
- Hladká mouka 1 kg
- Mléko 2 dl
- Jedlá soda 1 lžička
- Droždí 0.5 kostka
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Kefírové mléko 0.5 l
- Cukr krystal 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Slovensko

Postup:

Připravíme si kvásek z vlažného mléka a droždí a špetky cukru, potom přidáme kefír, vejce, sůl a sodu a nakonec hladkou mouku, zaděláme těsto, které necháme v ledničce alespoň 6 hodin vykynout.

Z těsta si děláme bochánky, které vyhazujeme na vál a necháme na vále opět vykynout.

Do hrnce nebo do hlubší pánve si připravíme olej. Takové množství, aby v něm langoše plavaly.

Až je olej rozehrátý, tak začneme langoše smažit - každý bochánek před smažením v ruce trochu roztáhneme. Osmažíme po obou stranách dozlatova.

Podáváme nejčastěji s česnekem, kečupem a tvrdým sýrem.

Z této dávky uděláme asi 25 - 30 langošů. Můžeme si připravit vždy čerstvé, protože těsto může zůstat v ledničce klidně i týden.