

# Bramborové langoše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- nastrouhané brambory 4 ks
- hl. mouka 300 g
- mléko 1 ks
- kvásek 1 ks
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Všechny suroviny se zpracujeme jako těsto a necháme nějakou dobu vykynout. Vytvořené plackové langoše pečeme na hodně tuku. Před podáváním potřeme utřeným česnekem se solí a pak nakonec ještě kečup a nastrouhaný sýr.

## Poznámka:

Jiný způsob: potř klasicky česnekem a pak je potř tatarskou omáčkou a posype sýrem je to mňamka a místo sýru aidam dáváme nastrouhanou nivu.

Jiný způsob: mám vyzkoušeno s povidlama a na to šlehajdu bomba, zase něco jiného na sladko :))))))