

# Domácí langoše

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- **Těsto**

- Polohrubá mouka 300 g
- Vařené brambory 100 g
- Mléko 200 ml
- Droždí 20 g
- Sůl 0.5 lžička
- Cukr 0.5 lžička

- **Dále**

- Mouka na vál 1 ks
- Olej 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Kousek křenu 1 ks
- Zelená petrželka, pažitka - dle chuti 1 hrst
- Sůl - dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Dvě lžíce vlažného mléka smícháme s rozdrobeným droždím, cukrem a lžící mouky. Přikryjeme a na teplém místě necháme 10 minut vzejít. Do mísy dáme mouku, osolíme, přidáme najemno nastrouhané brambory, přilijeme zbylé vlažné mléko a kvásek. Promícháme a vyklopíme na

pomoučený vál. Rukama dobře propracujeme na hladké těsto, podle potřeby můžeme přidat mouku. Těsto rozdělíme na 8 stejných kousků, přikryjeme utěrkou a necháme 20 minut kynout. Pracovní desku potřeme olejem a každý kousek těsta na ní rozválíme na přibližně kruh o průměru 15-18 cm. Vkládáme je do pánve s rozpáleným olejem a z obou stran usmažíme dozlatova. Hotové langoše potíráme křenovou smetanou: smetanu, špetku soli, bylinky a nastrouhaný křen (množství podle chuti) promícháme.