

Domácí langoše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- droždí 20 g
- mléko 200 ml
- cukr krupice 1 lžička
- mouka hladká 250 g
- sůl 0.5 lžička
- olej 40 ml
- česnek 5 stroužek
- kmín drcený 1 špetka
- kečup 1 lžíce
- sýr strouhaný 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme kvásek z droždí, 1 lžíce cukru, 2 lžic mouky a 50 ml mléka. Asi 15 minut vyčkáme.

Přidáme zbylé mléko, mouku, sůl a vypracujeme těsto. Nesmí se lepit.

Z těsta připravíme 4-5 bochánek. Necháme je opět asi 20 minut kynout. Pak z nich vytvarujeme placky, které vidličkou propícháme.

Každou smažíme na pánvi dozlatova. Hotovou potřeme česnekem smíchaným s kmínem a lžičkou oleje, kečupem a posypeme sýrem.