

Rychlé langoše s česnekem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 500 g
- Bílý smetanový jogurt 120 g
- Mléko 2.5 dl
- Droždí 20 g
- Sůl 1 lžička
- Jedlá soda 1.2 lžička
- Cukr 1 špetka
- Olej na smažení 1 ks
- **Na doplnění**
- Nastrouhaný tvrdý sýr 150 g
- Zakysaná smetana 120 g
- Česnek 3 stroužek
- Majonéza 1 lžíce
- Několik jarní cibulek 6 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse rozmícháme vlažné mléko s rozdrobeným droždím a špetkou cukru a necháme na teplém

místě asi 5 minut odpočinout. Pak po částech vmícháme mouku, sodu, sůl a jogurt a řídké těsto necháme asi 20 minut kynout v teple. Pak ho lijeme po částech naběračkou do pánve s rozpáleným olejem a smažíme po obou stranách dozlatova. Langoše necháme odkapat na papírové utěrce a ještě horké je potřeme pomazánkou umíchanou s prolisovaného česneku, smetany a majonézy a ochucené mletou paprikou, solí a pepřem. Na závěr langoše posypeme strouhaným sýrem a očištěnými, jemně nakrájenými jarními cibulkami.