

Výborné maďarské langoše

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

• **podle chuti**

- kečup 1 ks
- tvrdý sýr 1 ks
- máslo 1 ks
- tatarka 1 ks
- česnek 3 stroužek

• **těsto**

- mléko 250 ml
- hladká mouka 500 g
- sůl 3 lžička
- cukr 1 lžička
- droždí 1 kostka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 6

Postup:

Nejprve si připravíme kvásek z vlažného mléka, cukru a droždí. Kvasit necháme cca 10 minut.

Potom uhněteme těsto z hladké mouky, kvásku a soli. Těsto odložíme na půl hodiny při pokojové teplotě.

Z těsta uděláme bochánky (cca 6) a ještě je necháme chvíli odležet. Bochánky rozválíme nebo roztaháme do placek a smažíme v rozpáleném oleji.

Hotové maďarské langoše potřeme rozpuštěným máslem s nastrouhaným česnekem, kečupem, tatarkou a sypeme nastrouhaným sýrem.

Výborné maďarské langoše jdou připravit i nasladko, jen použijeme méně soli a hotové potíráme

nugátovou pomazánkou.