

Nekysnuté domáce langoše

Potrebuje

- - 2 hrnčeky hladnej múky
- - hrnček kyslej smotany
- - polovicu lyžičky soli
- - taktiež cukru a aj kypriaceho prášku
- - tvrdý syr na strúhanie aspoň 2 hrnčeky
- - olej na smaženie
- - prísady, ktoré na langošoch dáme

Postup

Múku, soľ, cukor, kypriaci prášok si zmiešame a pomaly pridáme kyslú smotanu a jeden hrnček nastrúhaného syra. Vypracujeme si cesto, ktoré rozdelíme na 5 zhruba rovnakých častí, vyvalkáme na placku v tvare nášho langoša a do stredu nasypeme syr, nakoniec spojíme jeho konce tak, aby vznikla klasická buchta a opäť vyvalkáme a dáme smažiť na rozohriaty olej z každej strany. Keď je langoš pekne opečený, vytiahneme, necháme vychladnúť a obložíme tak, ako to máme radi.

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojne

náročnosť: nízka

čas: 50 minút

porcie: 6