

Langoše

Potrebuje

- - 500 g múka hladká
- - 20 g droždie čerstvé
- - 1/2 balíčka kypriaceho prášku do pečiva
- - 1 PL olej
- - 1 KL soľ
- - 2,5 dl mlieko
- - 1 ks biely jogurt
- - 1 cesnakový strúčik
- - 2 Karičky v črievku
- - strúhaný syr

Postup

V mise zmiešame najprv múku, soľ a kypriaci prášok a premiešame. Do stredu spravíme jamku a nalejeme tam olej, rozmrvené droždie a pridáme vlažné mlieko a jogurt. Všetko spolu vareškou zmiešame a potom vymiesime. Cesto nie je potrebné nechať kysnúť a hneď ho rozdelíme na 8 bochníčkov. Každý kus cesta natiahneme v rukách do čo najväčšieho kruhu a vkladáme do panvice s rozpáleným olejom. Smažíme na strednom stupni z oboch strán do zlatista. Do prelisovaného cesnaku nalejeme trochu oleja a pridáme trošku soli. Vymiešame a touto zmesou potierame langoše. Navrch dáme veľa Karičky, prípadne Karičku vymiešanú s kyslou smotanou a posypeme strúhaným syrom.

Tento recept nám posielal: Tomáš z Michaloviec
náročnosť: nízka
čas: 45 minút
porcie: 8