Langoše :)

Potrebujeme: 4 ½ dcl mlieka, 1 kyslú smotanu (250 ml), 2 dkg kvasníc, 2 vajcia, soľ, 1 kg hladkej múky.

Postup: vlažné mlieko vlejeme do misy, pridáme vajcia, soľ, kvasnice a smotanu. Všetko dobre metličkou rozšľaháme a nakoniec pridáme múku. Cesto dobre vypracujeme. Vezmeme väčšie mikroténové vrecko, vložíme doň cesto, vytlačíme z neho prebytočný vzduch, uviažeme ho a vložíme dolu do chladničky. Langoše pečieme až na druhý deň. Z vrecka vyberieme len toľko cesta, koľko chceme spotrebovať. Utrhneme z neho kúsok, roztlačíme rukou, v strede vytiahneme. Langoš vypražíme z oboch strán obvyklým spôsobom. Podľa chuti potierame cesnakom. Piecť môžeme denne, do vypotrebovania cesta.

Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania