

# Langoše (velmi jednoduše)



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 16

1797 kalorií , 10 g cukrů , 10 g tuků , 55 g bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/langose-velmi-jednoduse>

## Příprava

V hrnku rozmícháme kvasnice s vodou (nebo mlékem) a cukrem. Do mouky přidáme vejce a sůl. Vypracujeme řidší těsto, které přikryjeme utěrkou a dáme na 30 minut až 1 hodinu do tepla uležet. Těsto pak rozdělíme na 16 stejných kusů, které roztáhneme a na moment vložíme do rozpáleného oleje. Na talíři si je pak dochutíme podle vlastního uvážení. Můžeme je podávat jen tak solené, s česnekem nebo i na sladko s marmeládou (v tom případě ale těsto moc nesolíme, stačí jen špetka).

## Ingredience

- 0,5 kg hladké mouky
- 1 vejce
- 0,5 balení droždí
- sůl
- cukr
- 0,5 l voda nebo mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Hlavní chod

