

# Smetanové langoše



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

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

**3609** kalorií , **20 g** cukrů , **20 g** tuků , **110 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

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

## Příprava

Do 2 dcl vlažného mléka přidáme lžičku cukru a rozmrvíme droždí, necháme nakynout. Mouku prosejeme, smícháme s kváskem, vejci, smetanou, solí a zbylým vlažným mlékem. Vypracujeme vláčné těsto, které necháme nakynout. Těsto vyválíme, vykrojíme kolečka o průměru 10 cm a necháme chvíli podkysnout. Dostatečné množství oleje rozpálíme, langoše trochu rukama roztáhneme a rychle vypražíme. Dáme je okapat na papírovou utěrku. Podáváme se smetanou, kečupem, sýrem, nebo s česnekem.



## Ingredience

- 1 kg hladké mouky
- 2 vejce
- 400 ml mléka
- 250 ml zakysané smetany
- 4 lžičky soli
- 50 g droždí (kvasnice)
- 1 lžička cukru krystal

## Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Těsto