Langoše

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **6**

1380 kalorií , **24 g** cukrů , **31 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: KATZVEL

Odkaz: https://srecepty.cz/langose

Příprava

Do prosáté mouky uděláme důlek, rozdrobíme do něho droždí, přidáme kostku cukru, zalijeme asi 1 dl mléka a necháme vzejít kvásek. Pak znovu zalijeme mlékem, osolíme a těsto hněteme tak dlouho, až začne dělat bubliny a jde od vařečky. Povrch porášíme moukou a necháme vykynout. Pak namočíme lžíci do hladké mouky a vykrajujeme z těsta kousky, poklademe na pomoučený vál, uděláme malé bochánky, které necháme chvíli kynout. Pak je rukama vytaháme nebo válečkem rozválíme do placek a vložíme do rozpáleného oleje. Opečeme po obou stranách. Namažeme kečupem posypeme sýrem a můžeme podávat.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 40 g droždí
- špetka soli
- kostka cukru
- 180 ml mléka
- 6 lžic kečupu
- 100 g strouhaného sýru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod