

Jarmokový langoš

Potrebuje

- - 400 ml mlieka
 - - 1 kg hladkej múky
 - - 400 ml vody
 - - 50 g droždia
 - - 1 PL cukru kryštálového
 - - 1 čajová lyžička soli
 - - olej na vyprážanie
 - - na ochutenie : cesnak, kyslú smotanu, kečup, tatárskú
 - - nastrúhaný syr
- Karička tehla

Postup

Do vlažného mlieka, vody a cukru rozdrobíme droždie. Pripravený kvások vylejeme do múky so soľou a vymiesime na hladké cesto. Necháme nakysnúť na teplom mieste. Vykysnuté cesto dáme na pomúčenú dosku a rozdelíme na 16 bochníčkov, ktoré premiesime a dáme na vyolejovanú tácku. Necháme chvíľku vykysnúť, aby sa nám cesto lepšie ťahalo. Vo vyššej nádobe si necháme rozohriať dostatočné množstvo oleja. Pomocou naolejovaných rúk vyťaháme do tvaru kruhu cesto a vložíme do oleja. Pečieme z oboch strán dozlatista. Podávame podľa chuti: s kečupom, s cesnakom, s kyslou smotanou, s tatárskou a so syrom.

Tento recept nám posielal: Patrik z Podbrezovej

náročnosť: stredná

čas:

porcie: