



## Langoše

Na prípravu langošov budete potrebovať (vystačí na cca 10 kusov):

- 1 kg hladkej múky špeciál
- 42 g čerstvého droždia (jedna kocka)
- 400 ml mlieka
- 250 ml kyslej smotany
- 1 lyžica soli
- 3 lyžice slnečnicového oleja
- lyžička cukru do kvásku

Múku preosejte. Pripravte si kvások. Do 200 ml mlieka izbovej teploty rozdrvte čerstvé droždie. Pridajte cukor, zamiešajte a nechajte kvások nakysnúť. Zo všetkých ingrediencií vypracujte cesto a v miske zakrytej potravinovou fóliou ho vložte do chladničky na noc. Cesto môžete dať vykysnúť aj na teplé miesto a hneď vyprážať langoše, ale nám sa zdá, že keď cesto kysne v chladničke langoše sú chutnejšie.

Z cesta vytvorte placky (aký zvolíte priemer je vaša voľba). Langoše vyprážajte do zlatista z oboch strán. Horúci langoš potierajte treným cesnakom a dochuťte si ho podľa seba, tatárskou omáčkou, kyslou smotanou, kečupom alebo syrom. Prípadne (ako v našom prípade) úplne so všetkým.