

Langoše

na cca 10 - 12 ks:

400 ml (rostlinného) mléka

kostka čerstvého droždí (asi 42 g)

1 KL cukru

1 KL soli

500 g hladké mouky

olej na smažení

na dochucení:

kečup, strouhaný sýr, třený česnek, kysaná smetana a vše podle individuální chuti :-)

Půl hrnku mléka ohřejeme, vsypeme rozdrobené droždí i cukr, rozmícháme a necháme vzejít. Pak přidáme ostatní mléko, mouku a zaděláme těsto, které necháme asi půl hodiny vykynout. Pak rozdělíme na pomoučenou podložku na bochánky, které vytahujeme jednotlivě před smažením přibližně do kruhu a smažíme dozlatova. Přebytečný olej osušíme papírovou utěrkou.

Langoše je možné připravit také v horkovzdušné fritéze, sice jsou pak poněkud vysušenější/křupavější, ale snad i zdravější než smažené. Pak po vykynutí každý bochánek tvaruji do placky na lehce poolejovaném talíři naolejovanými prsty, dotvaruji na pečícím papíře, se kterým každý kus vkládám do fritézy. Peču 3,5 minuty při 200 °C, otočím a bez papíru dopékám 3,5 minuty z druhé strany (čas uzpůsobte podle spotřebiče a požadované barvy).

Mažeme a sypeme, jak má kdo rád.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---