

Bramborové langoše



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1272 kalorií , **6 g** cukrů , **6 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: tepito

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-langoše>

Příprava

Uvařené, vychladlé brambory nastrouháme, přidáme mouku, sůl a vzešlý kvásek ze zbylých surovin. Umícháme hladké těsto, které necháme chvíli nakynout. Na pomoučeném vále vyválíme placky o velikosti pánvičky a usmažíme na oleji. Hotové potíráme kečupem nebo tatarkou, potřeme česnekem, posypeme strouhaným sýrem. Kdo chce může použít i marmeládu a trošku pocukrovat moučkovým cukrem.

Tip k receptu

Mají odlišnou chuť od klasických langošů.



Ingredience

- 20 dkg vařených a oloupaných brambor
- 30 dkg hladké mouky
- 1 lžička soli
- 1 balení droždí (kvasnice)
- 1 lžička cukru krupice
- 1 lžíce hladké mouky
- 200 ml vlažného mléka

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Chudý student, Hlavní chod