

Langoše s eidamem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

2317 kalorií , **25 g** cukrů , **222 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: myrna

Odkaz: <https://srecepty.cz/langose-s-eidamem>

Příprava

Kvasnice nejemno rozdrobím do čtvrtiny vlažného mléka smíchaného s cukrem a nechám vyběhnout. Tuto směs přidám k mouce smíchané se zbytkem vlažného mléka, dosypu sůl a vypracuji těsto. Těsto si dám na teplé místo (např. do peřin) na půl hodiny kynout. Na pomoučeném vále z těsta tvořím bochánky, které roztahuji do placky (tip: pro urychlení a pokud se těsto hodně lepí se dá roztahovat i vařečkama přímo na rozpálené pánvi). Jednotlivé placky hned pokládám na pánev do rozpáleného oleje a smažím z obou stran do zlatova. Hotové langoše podávám potřené prolisovaným česnekem, tatarkou či kečupem (my rádi obojím) a s nastrohaným eidamem.

Tip k receptu

Pokud Vám zbydou langoše od večere, ráno jsou dobré studené s povidly a kysanou smetanou.



Ingredience

- 1 balení droždí
- 500 g hladké mouky
- 400 ml mléka
- 0,5 lžičky cukru moučka
- 0,5 lžičky soli
- 1 šálek slunečnicového oleje
- 1 hlávka česneku
- 15 dkg eidamu
- 8 lžíc kečupu
- 8 lžíc tatarské omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý
den, Chudý student, Ostatní