

nekonečný langoš



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

980 kalorií , **5 g** cukrů , **10 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Bašťoun

Odkaz: <https://srecepty.cz/nekonecny-langos>

Příprava

Droždí rozpust ve vlažném mléce, přidej všechny ingredience a zapracuj do hladkého těsta. Těsto musí být dost řídké, nikoliv husté. Těsto vlož do mísy 6x většího objemu než je těsto, jelikož dost nakyne. Mísu s těstem vlož do igelitového sáčku a následně do lednice, kde jej uchováš do druhého dne. Druhý den udělej placky a smaž je na troše oleje (pomalu -v žádném případě zprudka!)

Tip k receptu

Na langoše je fajn si připravit malé množství oleje s nastrohaným česnekem, tím potřít ihned po osmažení a poté přidat kečup s nastrohaným sýrem/majonézu s petrželkou. *Zdravější varianta: potřít sýrem Labneh a posypat orestovaným drceným oregánem na másle.



Ingredience

- 250 g hladká mouka
- 1 ks vejce
- 1 lžička sůl
- 50 ml zakysaná smetana
- 100 ml mléko
- 3 g droždí (kvasnice)

Kategorie

Maďarská, Celoročně