

LANGOŠE

1kg hladké mouky

1 lžička sody

2 lžičky soli

4 lžičky oleje

0,5l mléka

200g bílého jogurtu

200g zakysané smetany

1x droždí kostka 42g

Uděláme si kvásek z trochy mléka a droždí. Mezitím si připravíme do mísy všechny ingredience, přidáme kvásek a zaděláme těsto. Necháme vykynout. Po vykynutí si uděláme bochánky, které, které necháme také ještě chvíli kynout. Na oleji vymazaném plechu si rukou z bochánku vytvarujeme langoš. Smažíme v oleji. Ozdobíme se dle libosti - česnek, tatarka, kečup, sýr, ale i na sladko, povidla, skořicový cukr.... Pokud nezděláme těsto, dáme si do uzavíratelné nádoby do lednice a připravíme si langoše další dny.

