

Langosze



Kuchnia: węgierska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- ziemniaki - 2 szt.
- drożdże - 20 g
- sól - odrobina
- mleko - 1/2 l
- mąka - 420 g
- olej
- śmietana
- ser
- cukier - odrobina

Opis przygotowania:

Ziemniaki obieramy, gotujemy w osolonej wodzie, odstawiamy do ostudzenia, rozgniatamy tłuczkiem. Dodajemy pozostałe składniki. Drożdże świeże mieszamy z letnim mlekiem i dodajemy do reszty. Zagniatamy ciasto i zostawiamy do wyrastania na godzinę. Po tym czasie wyjmujemy ciasto i dzielimy na mniejsze części. Formujemy placki, raczej cienkie, wielkości dłoni. Układamy na rozgrzanym głębokim oleju na patelni. Smażymy z obydwu stron na złocisty kolor, podajemy z kwaśną śmietaną i startym żółtym serem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!