

Langoše s nivou

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do misy vsypeme múku, osolíme a premiešame, prilejeme vlažnú vodu, rozdrobíme kocku droždia a starostlivo vypracujeme hladké, polotuhé cesto, ktoré necháme prikryté kysnúť asi 50 minút.

Lyžicou vykrojíme kúsky cesta, na pomúčenej doske ho zaguľatíme, prikryjeme a znovu necháme asi 10 minút kysnúť.

Kúsky cesta vytiahneme od stredu, okraje necháme silnejšie a placky ihneď vkladáme do horúcej masti tak, aby plávali. Vyprážame po oboch stranách, ihneď potrieme zmesou, posypeme pažitkou a podávame horúce.

Príprava zmesi: strúhaný syr s cesnakom rozmiešame s horúcim mliekom a prisypeme krájanú pažitku.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 1000 g
- **NIVA ORIGINAL ZLATÁ porcie cca 125 g** - 200 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 500 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

