

Domáce langoše

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vlažné mlieko vlejeme do misy, pridáme 2 vajcia, jogurt, soľ a droždie. Všetko rozšľaháme, vmiešame múku a cesto dobre vypracujeme. Vložíme ho do väčšieho mikroténového vrečka, vytlačíme prebytočný vzduch, zaviažeme a uložíme do chladničky. Langoše pečieme na druhý deň. Z vrečka vyberieme len toľko cesta, koľko chceme spotrebovať. Na pomúčenej doske cesto rozdelíme na menšie bochníčky. Tesne pred vyprážením ich rukou roztlačíme, v strede vytiahneme a vypražíme z oboch strán. Nakoniec potrieme pripraveným cesnakom (roztlačený cesnak rozmiešaný v osolenej vode) a naplníme kečupom, strúhaným syrom.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 20 g
- **Kečup jemný 320 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 450 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 1000 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Eidam 30%** - 160 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **ZORBA jogurt smetanový bílý min. 10 % 1 kg** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

