

Co na obiad: Węgierski langosz wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

drożdże	25 g
mąka	400 g
mleko	250 ml
cukier	1 łyżeczka
masło	40 g
papryka węgierska	2 łyżeczki
czosnek suszony	2 łyżeczki
ziemniaki typu C	250 g
sól morska	
pieprz kolorowy	
smalec	400 g

Węgierska salsa:

papryczka chili	1 szt.
czerwona cebula	1 szt.
papryka biała	1 szt.
papryczki jalapeno	1 szt.
pietruszka	1/2 pęczka
sól morska	
sok z 1/4 cytryny	

Dodatki:

kwaśna śmietana 18%

ser typu Edam

szynka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże łączymy z ciepłym mlekiem, masłem i cukrem. Dokładnie mieszamy i dodajemy do mąki wraz z ziemniakami, papryką oraz czosnkiem i doprawiamy solą i pieprzem. Ciasto dokładnie zagniatamy przez ok. 10 minut i odstawiamy na 20-30 minut do wyrośnięcia. Kiedy ciasto urośnie, w wysokim garnku rozgrzewamy smalec do 180°C i w tym czasie z kawałka ciasta wielkości dłoni formujemy placki o grubości 1 cm. Langosze smażymy przez 3-4 minuty z obu stron, aż będą złociste.

Kiedy usmażymy wszystkie placki, w misce łączymy papryki, czerwoną cebulę i pietruszkę, całość solimy, dodajemy soku z cytryny i dokładnie mieszamy.

Langosza podajemy posmarowanego śmietaną, posypanego serem oraz szynką wraz z węgierską salsą.