

Langosze - węgierskie placki



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże świeże	30g
cukier	1 łyżeczka
mleko ciepłe	400ml
mąka	400g
sól	
masło	
natka pietruszki	
czosnek	
ser żółty	
ziemniaki	2 szt
olej	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wspomnienie z Zuberca - przepyszny drożdżowy placek z czosnkowym masłem i serem rodem z Węgier

Langosze w wykonaniu mojego meża.

Drożdże rozpuszczamy w około 100ml ciepłego mleka i odstawiamy je w ciepłe miejsce na jakieś 10 minut. Ziemniaczki mielimy. Wysypujemy mąkę do naczynia, a w jej środku robimy zagłębienie, do którego wlewamy drożdże z mlekiem. Dodajemy ziemniaki i olej. Wyrabiamy ciasto, dolewając po trochu mleka. Odrobinkę solimy, jeszcze raz wyrabiamy, po czym posypujemy mąką i owijamy w ściereczkę. Zostawiamy w ciepłym miejscu na około 1 godzinę, aż ciasto wyrośnie.

W międzyczasie robimy sobie maselko: z połączenia 0,5 kostki masła, przeciśniętego przez praskę czosnku i dodatku natki. Można masło skomponować wg własnego uznania.

Na patelnię wlewamy olej na wysokość ok. 6 cm. Z wyrośniętego ciasta odrywamy po kawałeczku i formujemy ręcznie cienkie placki. Smażymy je z jednej i z drugiej strony na gorącym oleju, aż nabiorą złocistego koloru. Podajemy gorące, polane sosem czosnkowym lub posmarowane masłem czosnkowym, posypane tartym żółtym serem. Niektórzy polewali je jeszcze keczupem ale dla mnie jest to zbędne.

