

Langosz



GOSIENKASSSS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
mleko	0,5 litra
śmietana 12-procentowa	250 ml
żółtko jajek	2 szt
sól	do smaku
żółty ser	20 dkg
czosnek	4 ząbki
olej	do smażenia
drożdże	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 0,5 szklanki ciepłego mleka wkruszamy drożdże i posypujemy mąką-pozostawiamy do wyrośnięcia.

Do dużej miski wsypujemy mąkę, dodajemy śmietanę i żółtka i doprawiamy szczyptą soli. Resztę mleka podgrzewamy na małym ogniu i dodajemy do drożdży. Rozczyn wlewamy do ciasta i wyrabiamy. Przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia.

Z ciasta smażymy na głębokim oleju ok 10 placków. Smarujemy je wyciśniętym przez praske czosnkiem i posypujemy startym żółtym serem. Polewamy ketchupem.

Pychota:)