

Langosi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 dl vode
- 2 dl mleka
- 1/2 kocke svežeg kvasca
- 1 kašičica šećera

Priprema

U 1 dl mlakog mleka razmutiti kvasac sa šećerom i kašikom brašna i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno pa dodati nadošli kvasac i so. Promešati i sipati preostalo mlako mleko i mlaku vodu. Umesiti glatko testo i ostaviti da nadoe. Ruke namazati uljem i kidati rukom komadice testa. Tacnu premazati uljem pa komadice testa staviti na nju, oblikovati krug i rukama istanjiti. Pripremljene langose pržiti u vreloom ulju da porumene sa obe strane. Vaditi ih na papirne salvete da upiju višak masnoce. Služiti sa slanim ili slatkim prilogom.

Savet