Langos (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **30 g** kvasca
- **2 dl** mleka
- **0,5 dl** vode
- **2 kašike** ulja
- so

I još:

- **1 l**ulja za prženje

Priprema

Zagrejemo vodu i mleko, dodamo šecer i izmrvljeni kvasac. kada se aktivira kvasac, dodamo i ulje i zamesimo mekše testo. Ostavimo minimum 30-tak minuta na toplom da naraste testo. Namažemo ruke sa uljem i kidamo komade testa, loptice. Loptice poreamo na cist kuhinjski stolnjak prekrijemo i sacekamo još par minuta da porastu. Lagano rukama ih razvucemo, i krecemo sa prženjem. Jedu se vruce tada su i najlepše. Mažu se sa belim lukom, kiselom pavlakom i rendanim sirom. Naravno može se jesti i u drugim kombinacijama.

Savet