

Langos



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 3veca krompira
- 500 gbrašna
- 1 kesicasuvog kvasca
- 3 dlmleka
- 1 dlulja
- 2jajeta
- 1 kašikasoli
- 1/2 kašicicešecera

Za premaz:

- 1beli luk
- 2 dlkisele pavlake
- 200 gtrapista

Još

- ulje za prženje

Priprema

Krompir skuvati pa ispasirati. Dodati so, šecer, suvi kvasac, jaja promašati pa dodati mleko, ulje i na kraju brašno. Testo ne sme da se lepi nego treba da bude fino mekano i ne lepljivo.

Kada zamesite stavite brašna na sto i napravite valjak od testa. Stavite u dublji tiganj da se zagreje ulje. Secite valjak na komade, koliko god vi želite da langos bude velicine. Ja uglavnom pravim malko vece kao manja palacinka bude kad razvijem, a secem komade testa da budu velicine breskve. Zamesiti loptice i svaku lopticu pritiskate sakom praveci palacinku, razvlacite prstima, ne oklagijom, nekako da u sredini bude tanje a krajevi budu malko deblji.

Pržite langos na vrelom ulju sa jedne i druge strane. im je peceno vadite na ubrus i odma posipate sitno seckanim belim lukom, mažete pavlaku i odgore rendani sir po želji da se topi.

Savet