

## Langoš sa kefirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **360 ml** kefira
- **1** jaje
- **25 g** svežeg kvasca
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** brašno
- **1 kašičica** šećera

### Priprema

Umesite testo od navedenih sastojaka. Stavite na toplo mesto da nadoe, 35-45 minuta. Prerucite ga na brašnjavu površinu i razvucite do 1 cm debljine. Isecite na pravougaonike (i svaki drugi malo zaseci ukoliko želite), pa ostaviti još 15-20 minuta. Pržite ih u vrelom ulju, pa stavjajte na salvetu da upije višak ulja.

### Savet