Langoši (2)

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **2 dl**jogurta
- **2 dl**mleka
- **1 kockica**sirovog kvasca
- **2**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **za prženje**ulje
- **za mazanje**kajmak, mladi sir

Priprema

Mleko i jogurt smlaciti dodati kašicicu šecera i kvasac, ostaviti da nadoe. U dubljoj plasticnoj posudi izmešati sve sastojke i na kraju nadošli kvasac. Zamesiti testo (ako testo traži dodati još mleka). Pokriti testo krpom i ostaviti na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i napraviti malo vece loptice. Ostaviti da odstoje desetak minuta.

Svaku lopticu rastanjiti oklagijom na velicinu manjeg tanjira.

U tiganju zagrejati ulje i pržiti langoše jednu po jednu sa obe strane dok nedobiju lepu zlatno-braon boju.

Pržene langoše prebacite na salvetu da upiju višak masnoce. Premažite sirom, kajmakom i poslužite.

Savet