

Langalló



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Tijesto:

- **400 g** kuhanog krompira
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** instant kvasca
- **90 ml** mlijeka
- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **45 ml** ulja
- **300 ml** vode

I još:

- **proizvoljna količina** dimljenog mesa
- **300 ml** kisele pavlake
- **2 glavice** luka
- **oko 250 g** gribanog sira

Priprema

Oljušten, na kockice narezan krompir, skuhati u slanoj vodi. Napraviti pire, pa prohladiti. Sjediti mlijeko, šećer i kvasac. U krompir dodati brašno, so, ulje, kasac i vodu. Zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno, oko 45 minuta. Veliki pleh obložiti papirom za pečenje. Premazati sa malo ulja, pa staviti tijesto. I tijesto premazati uljem, pa rastanjiti po plehu. Peci na 220 C oko 20 minuta.

Izvaditi iz pecnice, pa premazati kiselim vrhnjem. Preko posuti sitno rezanim dimljenim mesom (ja sam koristila dimljenu junetinu; u originalnom receptu su dimljene kobasice, iako nema pravila... koristite što volite)!

Preko mesa rasporediti sitno rezan luk. U originalnom receptu se koristi ljubicasti, svježi luk (ja sam sitno rezan luk kratko propržila na puteru, pa ohlaen luk stavila preko mesa)! Preko posuti ribanim sirom.

Vratiti u pecnicu i peći još nekih 15-tak minuta.

Poslužiti toplo!

Savet

Langalló, kenyérlángos ili töki pompos je jako popularno, staro maarsko jelo; poznato i kao maarska pizza.