

# Langoše / vdolky (kopie)

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Bára)

<b>název</b>	<b>množství (na 1.0 porcí)</b>
Mouka - hladká	62 gramy
Mléko	50 mililitry
Sýr - Eidam 30%	31 gramy
Kvasnice	6.2 gramy
Kečup	0.1 kusy
Česnek [palice]	0.1 kusy
Kakao	
Cukr řepný, bílý	
Sůl	
Marmelády	

## návod k přípravě

Vlažné mléko smícháme s cukrem a rozdrobíme do něj droždí. Kvásek necháme asi 5 minut vzejít v teple. Mouku osolíme a prosejeme do mísy. Přidáme kvásek a vypracujeme těsto. Hotové těsto necháme aspoň 30 minut kynout v teple. Pak těsto vyválíme na pomoučeném vále na 2 cm široký plát a sklenicí z něj vykrojíme větší kolečka (pokud je jedno tvar, tak je prostě rozřežeme nožem). Ty necháme ještě 10 minut vykynout. V pánvi rozpálíme vyšší vrstvu oleje. Nakynutá kolečka vytáhneme do stran a ihned smažíme v oleji dozlatova. Hotové langoše odkládáme na savý papír, abychom se zbavili přebytečného tuku a doplňujeme vybranými surovinami - sýr, česnek, kečup, nebo na sladko marmeláda, povidla, šlehačka, kakao. Lukeho typ: Pokud budete dělat více porcí, nechte kynout vždy množství na jednu kostku droždí v samostatné nádobě. Pokud bychom dělali jedno obří těsto, co kyne v jedné obří nádobě, tak je velké riziko nevykynutí.

## úkoly

recept nemá úkoly