

## Langoše / vdolky

<b>název</b>	<b>množství (na 8 porcí)</b>
Mouka - hladká	500 gramy
Mléko	400 mililitry
Sýr - Eidam 30%	250 gramy
Kvasnice	50 gramy
Šlehačka ve spreji	1 kusy
Kečup	1 kusy
Česnek [palice]	1 kusy
Kakao	
Cukr řepný, bílý	Lžička
Sůl	stačí špetka
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

---