

Cesnakové langoše

Počet kusov: 14

Zoznam surovín na cesto:

1000 g Pšeničná múka polohrubá

600 g Mlieko

200 g Kyslá smotana

50 g Vajce (1 ks)

42 g Droždie Fala

20 g Soľ

Zoznam surovín na dohotovenie:

100 g Olej

15 g Cesnak

Postup prípravy:

Do múky pridáme soľ a dobre premiešame. Potom pridáme zvyšné suroviny a zamiesime vláčne cesto. Cesto necháme podkysnúť 30 min. Kým cesto kysne pripravíme si z oleja a pretlačeného cesnaku cesnakový olej. Z podkysnutého cesta navážime 130 gramové klonky, ktoré následne jemne spracujeme do guľičky. Necháme ich kysnúť 30 minút. Nakysnuté klonky roztiahneme naolejovanými rukami do tvaru langoša a smažíme z oboch strán v oleji. Po upečení ich potrieme cesnakovým olejom a podľa chuti dosolíme.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

