

Langoše s nivou

(dávka cca na 20 kusov)

POTREBUJEME:

Na cesto:

1 kocku droždí VIVO 42 g

1 kg hladkej múky

500 ml vlažnej vody

1 lyžičku soli

masť na vyprážanie

Na náplň:

200 g pikantného syra (Niva, Romadúr)

100 ml mlieka

cesnak, pažitka

POSTUP:

Do misy vsypeme múku, osolíme a premiešame, prilejeme vlažnú vodu, rozdrobíme kocku droždí a starostlivo vypracujeme hladké, polotuhé cesto, ktoré necháme prikryté kysnúť asi 50 minút.

Lyžicou vykrojíme kúsky cesta, na pomúčenej doske ho zaguľatíme, prikryjeme a znovu necháme asi 10 minút kysnúť.

Kúsky cesta vytiahneme od stredu, okraje necháme silnejšie a placky ihneď vkladáme do horúcej masti tak, aby plávali. Vyprážame po oboch stranách, ihneď potrieme zmesou, posypeme pažitkou a podávame horúce.

Príprava zmesi: strúhaný syr s cesnakom rozmiešame s horúcim mliekom a prisypeme krájanú pažitku.

