LANGOŠE S BRYNDZOU A CIBUĽOU OD HUGA

Už od čias Rakúsko - Uhorska sa na Slovensku a v Čechách udomácnila táto dobrota. Langoš alebo "smažená placka" sa podáva najčastejšie so syrom a kečupom. Mne najviac chutí variant s klasickou slovenskou bryndzou a cibuľkou. Vyskúšajte, neoľutujete!

Budete potrebovať: (na 6 porcií)
500 gramov preosiatej hladkej múky

suché kvasnice 7 gramov (alebo polovicu čerstvých)
1 lyžičku cukru
1 lyžičku soli
300 ml teplého mlieka
2 polievkové lyžice oleja
1 vajce
1 bryndzu
1 väčšiu cibuľu
trochu sladkej smotany

Postup:
Múku zamiešajte so suchými kvasnicami, soľou a cukrom. Pridajte 1 celé vajce, olej a teplé mlieko. Vypracujte hladké cesto. Cesto zakryte fóliou alebo utierkou a nechajte na teplom mieste kysnúť minimálne 1 hodinu. (Ideálne 1,5 hodiny). Ak robíte s čerstvými kvasnicami, tak najskôr urobte kvások: do teplého mlieka zamiešajte cukor a polovicu kvasníc.
Vykusnuté cesto vyložte na dosku a rozdeľte na 6 rovnakých častí. Vytvarujte z nich malé bochníky a nechajte ešte 10 minút podkysnúť.
Na panvici rozpáľte olej a môžete začať s vysmážaním. Každý bochník roztiahnite na tvar placky tak, že ho otáčajte v rukách do kruhu. Osmažte rovnomerne z oboch strán.
Bryndzu zamiešajte s trochou sladkej smotany, potrite na stred langoša a posypte nakrájanou cibuľou. Ak máte radi cesnak, potrite langoš najskôr s olejom, v ktorom zamiešate 1 rozdrvený strúčik cesnaku.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo