



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 cibulkou. Vyskúšajte, neľutujete!

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 rozťahnite na tvar placky tak, že ho otáčajte v rukách do kruhu. Osmažte rovnomerne z oboch strán.

Bryndzu zamiešajte s trochu 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!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo