

langosz



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2543**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- CIASTO DROŻDŻOWE 500 g mąki
- 200 g ziemniaków, mącznych
- 3 łyżki cukru
- 30 g świeżych drożdży
- 400 ml mleka /około/
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki oleju
- DODATKOWO kwaśna śmietana
- kabanosy
- ser żółty
- papryka chili mielona
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki gotuję w mundurkach w osolonej wodzie. Odcedzam i studzę. Obieram. Przeciskam przez praskę do ziemniaków. Odmierzam około 150 g puree, które będzie wykorzystane w przepisie. Pozostałą ewentualnie część można spokojnie wsunąć.

Ze 100 ml ciepłego mleka, drożdży, łyżki mąki i cukru przygotowuję zaczyn. Odstawiam do spienienia.

Pozostałe składniki na ciasto /oprócz mleka i oleju/ mieszam. Dodaję zaczyn i wyrabiam, dolewając mleko /tyle, ile zje mąka – ciasto nie może być za rzadkie/. Pod koniec wyrabiania dodaję olej. Zagniatam dalej, do momentu, aż ciasto będzie elastyczne, gładkie i nie będzie lepić się do rąk.

Odkładam ciasto do wyrośnięcia /podwojenia objętości/. Trwa to niecałą godzinę.



- 2 Kabanosy kroję w słupki i smażę, przyprawiając chili.
Ser ścieram na tarce o drobnych oczkach.

Ciasto dzielę na 7 części i rozwałkowuję na grubość około 1-2 cm. Gotowe placki układam pod ścierką, przekładając je papierem do pieczenia.

Na patelni rozgrzewam olej.
Delikatnie układam placki i smażę z każdej strony do zezłocenia.
Nadmiar tłuszczu odsączam na papierowym ręczniku.

Podaję od razu.
Z kwaśną, posoloną śmietaną. Kabanosami. I serem.



Twoje notatki do przepisu: