

Langoše z bílého jogurtu

Suroviny (4 střední langoše)

- 250 g hladké mouky
- 1/2 lžičky soli
- 1 lžička kypřicího prášku
- 1/2 lžíce oleje
- 10 g droždí
- 40 g bílého jogurtu
- 125 ml vlažného mléka
- olej na smažení
- česnek, kečup, sýr

Postup

Do mísy nasypeme hladkou mouku, přidáme sůl, kypřicí prášek a promísíme. Do středu uděláme důlek, do kterého dáme olej, rozdrobíme droždí, přidáme jogurt a vlijeme vlažné mléko (lepší je droždí rozmíchat rovnou ve vlažném mléce a pak společně vlít do důlku). Pomocí vařečky vymícháme hladké těsto. Těsto dáme na chvíli vykynout, ale není to podmínkou. Těsto si rozdělíme na části a ve vzduchu ho v prstech za okraj otáčíme. Těsto se vytahuje do tvaru langoše, který poté usmažíme na oleji z obou stran. Ochutit můžeme česnekem, sýrem, kečupem, nebo i na sladko.