

Ingrediencie

500 g hladkej múky, 250 ml mlieka, 120 g bieleho jogurtu, 25 g čerstvého droždia, 1 lyžica cukru, štipka soli, olej na vysmážanie, kyslá smotana, obľúbený džem (ja som použila čučoriedkový)

Postup

Droždie rozdrobíme vo vlažnom mlieku, pridáme cukor, soľ a biely jogurt. Postupne vmiešame múku. Cesto necháme v teple asi 30 minút kysnúť. Z vykysnutého cesta odtrhávame kúsky, ktoré vyvalkáme na pomúčenej doske do tvaru placky a smažíme na rozpálenom oleji z oboch strán dozlatista. Po vypražení necháme nadbytočný tuk odsasť na papierovej utierke. Horúce langoše potrieme kyslou smotanou a džemon.

