

Ingrediencie

1 kg hladkej múky, 1/2 kocky čerstvého droždia, 500 ml vody, 4 uvarené a nastrúhané zemiaky, 2 lyžičky soli

na povrch: 250 ml kyslej smotany, 2 vajička, soľ, 2 cibule, slanina podľa chuti

Postup

Všetky suroviny na cesto zmiešame a vypracujeme hladké cesto, ktoré rozdelíme na dve časti. Každé cesto rukami rozťahujeme na vymastený plech.

Smotanu zmiešame s vajčkami, posolíme a potrieme vrch langošov. Potom navrstvíme nakrájanú cibuľu a nakrájanú slaninu. Pečieme pri teplote 190 stupňov cca 30-40 minút.

