Langoš burger



20 minut náročnost ●●○○

Langoše všichni jistě znáte, ale co langoš burger? Vyzkoušejte náš recept a budete se oblizovat.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 180 ml Jihočeského mléka
- 3/4 kostky droždí
- 150 ml vody
- olej
- 1 kelímek Jihočeské zakysané smetany
- jarní cibulka
- 100 g slaniny
- 1 Romadur s česnekem a bylinkami
- javorový sirup

Návod na přípravu:

Mouku, teplé Jihočeské mléko, vodu a droždí promícháme a necháme vzejít kvásek. Poté uválíme malé placky a smažíme v hrnci nebo pánvi ve velkém množství oleje dozlatova. Slaninu opečeme na oleji z obou stran. Placku potřeme Jihočeskou zakysanou smetanou, zasypeme nadrobno nasekanou jarní cibulkou, položíme slaninový chips, na plátky nakrájený Romadur, zakápneme javorovým sirupem a přiklopíme druhou plackou.