

Langoš s kečupem, Blaťáckým zlatem a česnekem

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Langoš je typická pochoutka všech rychlých občerstvení. Ještě lépe ale chutná, pokud si ho připravíte úplně samy.



Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 150 ml Jihočeského mléka
- 100 ml vody
- 30 g droždí
- špetka soli
- kečup
- česnek
- olivový olej
- 100 g Blaťáckého zlata
- petržel na ozdobení

Návod na přípravu:

Hladkou mouku, vlažné Jihočeské mléko, droždí, špetku soli a vodu smícháme v misce. Hladkou moukou posypeme pracovní desku a uválíme na ní placky. Na pánvi rozežřejeme silnou vrstvu oleje a placky pečeme dozlatova. Mezitím si utřeme česnek se solí. Hotové langoše potřeme česnekem, posypeme nastrohaným Blaťáckým zlatem a dochutíme kečupem. Ozdobíme petrželkou.