



przepisy.pl

Langosz ze śmietaną - VIDEO



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

ciasto

- duże ziemniaki - 2 sztuki
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 2 szklanki
- mleko - 0.75 szklanek
- świeże drożdże - 15 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- olej do smażenia - 1 szklanka

śmietana

- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- szczypior - 1 pęczek
- cytryna - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i ugotuj do miękkości, wystudź i przeciśnij przez praskę. Mleko podgrzej lekko, dodaj drożdże oraz cukier i wymieszaj.
2. W misce połącz mleko, ziemniaki oraz mąkę. Dodaj kminek Knorr i wyrób ciasto. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 1 godz. do wyrośnięcia.
3. W tym czasie wyciśnij 1 łyżeczkę soku z cytryny, połącz go ze śmietaną, pokrojonym szczypiorem, dodaj pieprz Knorr i wymieszaj. Wstaw do lodówki.
4. Z wyrośniętego ciasta uformuj nieduże placuszki wielkości dłoni i kładź ostrożnie na rozgrzanym oleju. Smaż z obu stron na lekko złoty kolor. Po usmażeniu placuszki odsącz na papierowym ręczniku i podawaj z przygotowaną śmietaną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl