



LANGOŠI NO HUGO





Langošs nācis ne visai tālu – no Ungārijas, un iekarojis jau daudzu tautu virtuves. Klasiski to pasniedz ar sieru un kečupu, bet man mīlāks liekas ar brindzu un sīpoliņiem. Protams, te jūsu fantāzijai vārti ir atvērti!!!

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)

500 gramu kviešu miltu



Sausais raugs 7 gr. paciņa (vai puse no svaigā kubiciņa)
1 tējkarote cukura
1 tējkarote sāls
300 ml silta piena
2 ēdamkarotes eļļas
1 ola
Brindza
Lielāks sīpols
Nedaudz salda krējuma

Procedūra:

Sajauciet miltus ar sauso raugu, sāli un cukuru. Pievienojiet veselu olu, eļļu un siltu pienu. Sastrādājiet gludu mīklu. Mīklu pārklājiet ar pārtikas plēvi vai dvieļi un atstājiet rūgt siltā vietā vismaz 1 stundu (ideāli 1,5 stundas). Ja gatavojat ar svaigu raugu, tad siltā pienā (tā lai pirksts nedeg) iejauciet cukuru ar pusīti no rauga un atdzīviniet to. Uzraudzēto mīklu izlieciet uz dēļa un sadaliet 6 vienādās daļās. No tām izveidojiet mazus klaipiņus un atstājiet uzrūgt vēl 10 minūtes. Pannā uzkaršējiet palielāku daudzumu eļļas un variet sākt cept. Katru klaipiņu ar rokām izstaipiet kā pankūku pannas lielumā. Apcepiet vienmērīgi no abām pusēm. Nosusiniet lieko eļļu. Brindzu sajauciet ar nedaudz salda krējuma (ne pārāk intensīvi - tam patīk savādāk saiet kunkuļos), lieciet uz langoša un pārkaisiet ar sasmalcinātiem sīpoliem. Ja jums patīk ķiploki, pārziediet langošu ar olīveļļu, kurā pirms tam iemaisīts saspiests ķiplociņš. GATAVS!

Vislabāk garšo, pārlokot langošu uz pusēm, ēst turot to rokās.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo