

LANGOŠE

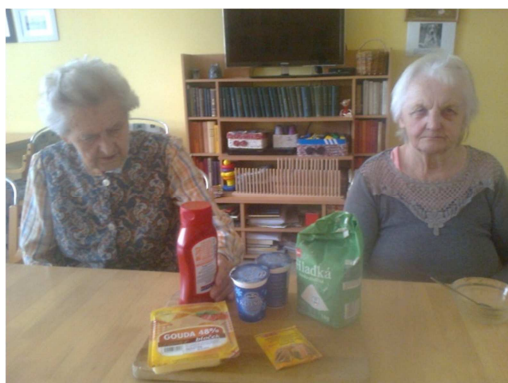
POTŘEBNÉ SUROVINY:

1 ks	bílý jogurt
2 kelímky	hladká mouka
1 lžička	prášek do pečiva
1 lžička	sůl
1 lžička	kečup
1 lžička	tvrdý sýr



POSTUP:

Jogurt smícháme s moukou, osolíme, přidáme prášek do pečiva. Vpracujeme rukama hladké těsto a dáme do lednice na půl hodiny odpočinout.



Pak vyválíme tenké těsto, skleničkou vykrojíme kolečka, dáme na pečící papír a do trouby na 180 stupňů. Pečeme dozlatova asi 8 minut. Pak potřeme česnekem utřeným se solí a trochou oleje, pak kečupem a nakonec nastroháme tvrdý sýr.



