Langosice

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **300 ml**mlake vode
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

Kvasac razmutiti u malo mlake vode. Prosejati brašno, pomešati sa soli, (ako ih želite jesti sa pekmezom ili nekim drugim slatkim premazom, smanjite kolicinu soli) dodati kvasac i ostatak vode. Umesite fino mekano testo. Neka se diže 15 minuta, potom premesite i ostavite oko 45 minuta da se diže, prekriveno sa krpom. Testo podelite na loptice... otprilike kad ih razvaljate da budu velicine tiganja u kom ce te ih peci. Svaku kuglicu sa pobrašnjenim dlanovima razvucite i stavite na kuhinjsku krpu. Potom oglagijom rastanjite na velicinu tiganja. Pecite na vrelom ulju, prvo jednu, pa drugu stranu. Gotove langosice istrljajte sa belim lukom i sa malo soli ili kecap ili neki sos ili nesto slatko.

Savet