

# Lángos

## Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 5 dl tej
- 3,5 g instant élesztő
- 20 dkg tejföl
- 2 késhegynyi szódabikarbóna
- 3 dkg cukor
- 4 kávéskanál só
- 0,7 dl napraforgóolaj

## A feltéthez:

- reszelt trappista sajt
- tejföl
- fokhagyma
  
- étolaj a sütéshez

## Elkészítése:

A tészta alapanyagait összedolgozzuk, majd konyharuhával letakarva duplájára kelesztjük.

Miután a tészta megkelt, 6-8 cipót alakítunk ki belőle, majd lángos formára nyújtjuk. Bő, forró olajban kisütjük.

Fokhagymás tejfőllel megkenjük, sajttal, és sóval megszórjuk.

**Séfünk tippje:** Sokféle feltéttel tálalhatjuk, de akár tölthetjük is, például párolt káposztával, vagy gombás raguval.