Langoše s uzeným masem

Časová náročnost: 60 minut

Těsto

4 dl	mléko
1 kostka	droždí
500 g	hladká mouka
2 ks	vejce
1 lžička	sůl
1 lžička	cukr



Dále

	olej na smažení
200 g	uzené maso
6 stroužků	česnek
200 g	tvrdý sýr
	čerstvá zelená petrželka na ozdobu

Postup přípravy

Nejprve si necháme ve vlažném mléce vzejít kvásek. Když máme kvásek hotový, smícháme ho ve větší misce s moukou, vejci, solí a cukrem. Vše zamícháme a necháme těsto kynout. Vykynuté těsto rozdělíme na menší bochánky a v ruce z bochánků tvoříme placky o průměru zhruba 15 cm. Vytvořené placky smažíme ve vyšší vrstvě oleje. V průběhu smažení si vedle na pánvičce nasucho osmahneme dozlatova na malé kousky pokrájené uzené maso. Usmažené langoše potřeme prolisovaným česnekem a posypeme strouhaným sýrem a osmahnutým uzeným. Podle možností ozdobíme nasekanou čerstvou petrželkou a ihned podáváme.