

LANGOȘ ESCHIMOS (ESZKIMÓ LÁNGOS)

Ingrediente

Pentru aluat:

- 1 kg făină albă
- 2 dl lapte bătut
- 2 linguri de ulei
- 5 dkg drojdie
- 1 ou
- 1 lingură de sare
- lapte
- 2 lingurițe de zahăr

Pentru prăjit:

- ulei de floarea-soarelui

Pentru servire:

- Pentru mujdei: 5 căței de usturoi
- 150 g smântână
- 150 g cașcaval
- 150 g telemea
- Mărar verde tăiat mărunt

Preparare

Pentru aluat:

1. Încălzim laptele, iar în 2 dl de lapte amestecăm cele 2 lingurițe de zahăr, sfărâmăm drojdia în el și o lăsăm să crească (să se activeze).
2. Într-un bol mare amestecăm făina cu drojdia activată, restul de lapte, laptele bătut, sarea, oul și frământăm bine aluatul până devine omogen.
3. Punem aluatul gata pregătit într-o pungă unsă cu ulei și îl punem direct în frigider. Atenție! Folosiți o pungă destul de mare, deoarece aluatul va crește! Aluatul finit nu va fi foarte sărat, dar nu este nicio problemă, lángos-ul gata prăjit poate fi sărat ulterior.
4. A doua zi dimineața scoatem atâta aluat cât este necesar și îl întindem pe o planșetă presărată cu făină la o grosime de aproximativ jumătate de deget. (Eu fac lángos mic, deci îl decupez cu cea mai mare formă de tăiat și întind puțin aluatul cu mâna, astfel încât mijlocul să fie mai subțire.)
5. Îi punem în ulei încins la temperatură medie și îi prăjim până devin frumos rumeni.
6. Pe lángos-ul gata pregătit putem pune, după gust, mujdei de usturoi zdrobit, smântână, cașcaval, telemea sau mărar.