

## **Langoše tety Lidky**

½ hladké mouky  
1 kostka kvasnic  
1 kávová lžička jedlé sody  
1 kávová lžička soli  
2 lžíce oleje  
¼ l mléka  
1 malý bílý jogurt

### Postup:

Z mléka a droždí udělejte kvásek. Pak do něj přidejte ostatní přísady a pořádně vymíchejte a nechte vykynout. Z vykynutého těsta oddělujte kousky a tvarujte do placek. Placky smažte na vyšší vrstvě oleje. Usmažené potřete česnekem nebo kečupem a posypte strouhaným sýrem.

Nebo na sladko – pocukrovat ml. Cukrem, posypat skořicí, potřít trnkami apod.

Těsto můžete uchovat v igelit. sáčku /i týden/ v lednici a postupně podle potřeby smažit.

Pozor, kyne i v lednici. Někdy se chová jak hrnečku vař☺