

Langosi cu verdeata

Langosi cu verdeata

Ingrediente :

Aluat: 550 g faina, 1 ou mare sau doua mici, un cub drojdie proaspata, aproximativ 500 ml lapte, un praf de sare.

Umplutura: 2 salate mari, 1 legatura mare de ceapa verde, o legatura de marar, 200 g telemea de oaie uscata

Preparare :

Se iau citeva linguri din laptele caldut si se pun intr-un pahar. Se sfarama drojdia si se adauga la lapte, se pune un virf de cutit de zahar si se lasa paharul acoperit sa se odihneasca, pina cind drojdia a crescut si a facut besici de aer. Se cerne faina si se face in mijloc un cuib in care se pun oul/ouale, laptele caldut si o lingurita de sare. Se amesteca bine aluatul. Se adauga drojdia si se framinta bine (cu mixerul). Aluatul trebuie sa fie moale si lipicios. Se lasa la crescut (acoperit) intr-un loc cald cel putin jumătate de ora. Se spala bine salata si ceapa verde. De la ceapa se folosesc doar citeva fire albe, de la restul se va folosi doar partea verde. Se toaca marunt verdeata si se pune la incins putin ulei intr-o tigaie mare. Se dinstuie verdeata si se lasa apoi la foc mic pina cind scade apa pe care o lasa salata. Se amesteca din cind in cind. La final se adauga mararul tocat marunt. Se ia tigaia de pe foc si se lasa sa se raceasca. Se adauga brinza maruntita si se amesteca bine compozitia. Din aluatul de langosi se ia cite o bucata (cam cit intra intr-un pumn) si se intinde - pe o suprafata bine presarata cu faina -

cit pentru un langos. Se ia o lingura-doua din compozitie si se pune in mijlocul aluatului. Se lipesc bine marginile una peste alta si se preseaza usor mijlocul langosului. Se pune la incins mult ulei intr-o tigaie (langosii trebuie sa pluteasca in ulei) si se pun langosii la fript. Se lasa la scurs pe o farfurie pe care s-a pus un prosop de bucatarie.