

Langosi cu brinza si marar

Langosi cu brinza si marar



Ingrediente :

500 g faina, 1 ou mare sau doua mici, un cub drojdie proaspata, 500 ml lapte, un praf de sare. Umplutura: 350 g telemea de oaie uscata, 1-2 oua, o mina de marar tocat

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. Aluatul trebuie sa fie moale, nu foarte rigid. Se lasa la crescut (acoperit) intr-un loc cald cel putin jumătate de ora. Se freaca brinza cu oul/ouale si se asauga mararul. Daca vi se pare ca telemeaua mai lasa apa, puteti adauga o lingurita de gris.

Amestecati din nou. Din aluatul de langosi se ia o bucata si se intinde cit pentru un langos. Se ia o lingura-doua din compozitia de brinza si se pune in mijlocul aluatului. Se lipesc bine marginile una peste alta. 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.