

# Langosi din aluat de piine

Langosi din aluat de piine



## Ingrediente :

Resturi din aluat de piine alba (vezi reteta [Piine alba simpla](<http://culinaronline.com/277-piine-alba-simpla>" Piine alba simpla")), 2-3 pumni de telemea sau cascaval ras, 2 catei usturoi, 100 ml smintina, sare

## Preparare :

Se intind cu sucitorul bucatile de aluat (eu iau pentru fiecare langos cam cit jumătate de pum). Se incinge ulei din belsug intr-o cratita adinca. Se prajesc langosii pe ambele parti si se scurg de ulei. Se prepara sosul de smintina: se trec prin presa cateii de usturoi. Se amesteca cu sarea si smintina. Se presara cascavalul pe unele iar altele se ung cu sosul de smintina. Se servesc imediat.