

# Házi lángos - puha, foszlós és ropogós

A házi lángos a magyar konyha egyik legismertebb és legkedveltebb fogása. Kívül ropogósra sül, belül pedig puha és levegős marad. Fokhagymával, tejföllel és sajttal tálalva az igazi, de önmagában is ellenállhatatlan. Tökéletes választás ebédre, vacsorára vagy akár egy hétvégi családi összejövetelre



Előkészítés: 60 perc

Elkészítés: 30 perc

Adag: 4

Főétel

## HOZZÁVALÓK

|                                     |
|-------------------------------------|
| 500 g liszt                         |
| 25 g friss élesztő vagy 7 g instant |
| kb. 300 ml langyos tej              |
| 1 tk cukor                          |
| 1 tk só                             |
| 2 ek olaj                           |
| olaj sütéshez                       |

## ADATOK

|            |            |
|------------|------------|
| Szerző     | briguli    |
| Publikálva | 2026.06.09 |

## ELKÉSZÍTÉS

**1.**

A hozzávalókat tésztává gyúrtam és letakarva kb. 1 óráig kelesztettem.



**2.**

Kisebb részekre szedtem, a képen látható módon kinyújtottam és letakarva még kb. 10 percre hagytam pihenni.



**3.**

Bő olajban mindkét oldalát aranybarnára sütöttem.



**4.**

Fokhagymával, tejföllel és reszelt sajttal tálaltam.

