



Hozzávalók:

7 dl tej, 5 dkg élesztő, 1 kiskanál kristálycukor, 1 kg finomliszt, 1 csapott evőkanál só, 4 tojássárgája, 2 evőkanál olaj

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

2-3 evőkanál olaj

a sütéshez:

bő olaj

1. A tejet maglangyosítjuk. Egy kis pohárnyit kiveszünk belőle, az élesztőt a többibe morzsoljuk, a cukrot belekeverjük, meleg helyen kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk.
2. A lisztet egy tálba szitáljuk, a sóval összeforgatjuk. A közepét kimélyítjük, a tejes élesztőt beleöntjük, a tojássárgáját hozzáadjuk. Dagasztani kezdjük, közben apránként a maradék tejet is beledolgozzuk, illetve előfordulhat, hogy nem kell az összes, ez menet közben kiderül. A lényeg, hogy lágy, a galuskatésztaéhoz hasonló állagú tészta legyen belőle. A tetejét egy kevés olajjal lekenjük, letakarjuk, meleg helyen 45-60 percen át kelesztjük.
3. A tésztát meglisztezett gyúrolapra borítjuk, jó ujjnyi vastagra lapítjuk, majd egy kb. 10 centis szaggatóval kiszaggatjuk. (Tökéletes erre a célra a kettévágott 1,5 literes ásványvizes flakon is.) Egyenként kissé meggömbölygetjük, olajjal lekenjük, újabb 25-30 percen át kelesztjük.
6. Egy széles serpenyőben vagy lábasban bő olajat forrósítunk. A tésztát két kézzel, egymástól ellentétes irányba húzogatva dupla tenyérnyire széthúzzuk, majd a forró (210-220 °C) olajban oldalanként 1,5-2 perc alatt aranybarnára sütjük. Konyhai papírtörőre szedve jól lecsöpögtetjük.
7. A lángosokat kissé megsózva, tejföllel vagy egy kevés olajjal összekevert pépesre zúzott fokhagymával megkenve is tálalhatjuk, sőt reszelt sajtot is szórhatunk rá.

Jó tanács

- Ha krumplilángost szeretnénk készíteni, vegyünk ki a lisztből egy maréknyit, és tegyük a helyére egy maréknyi burgonyapürépelyhet. Csak ezután sózzuk és kezdjük el dolgozni

vele.

kb.15 darab

Elkészítési idő: bő 2 óra

Egy darab (feltétek nélkül): 332 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.