

Langosz ze śmietaną

Langosz ze śmietaną – węgierski przysmak w Twoim domu

Langosz to prawdziwa perełka węgierskiej kuchni – puszysty, chrupiący placek drożdżowy z dodatkiem ziemniaków, który zachwyca prostotą i smakiem. Nasze langoszeki ze śmietaną, kminkiem i szczypiorem to doskonała propozycja na sycący posiłek, który przeniesie Cię wprost na ulice Budapesztu. Delikatne ciasto z ziemniakami, smażone na głębokim tłuszczu do złocistego koloru, w połączeniu z orzeźwiającym dipem ze śmietany i szczypiorku tworzy harmonijną kompozycję smaków.

Dla kogo?

Langosz to idealna propozycja dla miłośników kuchni węgierskiej oraz osób poszukujących prostych, ale sycących dań. Sprawdzi się zarówno jako pomysł na rodzinny obiad, jak i przekąska dla niespodziewanych gości. Jeśli cenisz sobie dania, które nie wymagają skomplikowanych technik kulinarnych, a jednocześnie zachwycają smakiem – ten przepis jest właśnie dla Ciebie!

Na jaką okazję?

Ten węgierski przysmak doskonale sprawdzi się jako sycący lunch, nieformalna kolacja czy danie na spotkanie z przyjaciółmi. Langosz ze śmietaną to również świetny pomysł na sobotni brunch, który zapewni energię na cały dzień. Możesz podać go jako samodzielne danie lub uzupełnić lekką sałatką.

Czy wiesz, że?

Nazwa „langosz” pochodzi od węgierskiego słowa „láng”,

oznaczającego płomień. Tradycyjnie [placki](#) te wypiekano z resztek ciasta chlebowego blisko ogniska, co nadawało im charakterystyczny smak. Dziś langosz smaży się na głębokim tłuszczu, uzyskując chrupiącą skórkę i mięciutkie wnętrze. To jedno z najpopularniejszych dań ulicznych na Węgrzech, które zdobyło uznanie na całym świecie.

Dla urozmaicenia

Choć klasyczny langosz podaje się z kwaśną śmietaną, możesz eksperymentować z dodatkami. Świetnie sprawdzi się naturalny serek homogenizowany z dodatkiem ziół, [sos](#) czosnkowy lub nawet hummus. Dla bardziej wyrazistego smaku możesz posypać langosz startym serem lub dodać do ciasta suszone pomidory i zioła.