

Bramborové lokše s mákem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

6070 kalorií , **31 g** cukrů , **367 g** tuků , **88 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-lokse-s-makem>

Příprava

Uvařené brambory ve slupce oloupeme, propasírujeme, osolíme, přidáme mouku a vypracujeme těsto. Těsto si na pomoučeném vále vypracujeme do válečku, ze kterého nakrájíme stejně velké díly. Každý díl poté vyválíme na lokši a na rozpáleném oleji usmažíme z obou stran dozlatova.

Upečené lokše namažeme rozpuštěným máslem a dáme do komínku na sebe. Poté je jednotlivě potřeme povidly, posypeme mákem a moučkovým cukrem.

Ingredience

- ✓ 10 ks uvařených brambor
- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 125 g másla
- ✓ 150 g namletého máku
- ✓ 125 g moučkového cukru
- ✓ 1 sklenice slunečnicového oleje na smažení
- ✓ 1 sklenice švestkových povidel

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

