

Lokše



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 3

6967 kalorií , **35 g** cukrů , **71 g** tuků , **202 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/lokse>

Příprava

Brambory uvaříme v osolené vodě, scedíme a po zchlazení oloupeme. Oloupané brambory rozmačkáme, osolíme a podle potřeby přidáme hladkou mouku tak, aby vzniklo tužší těsto. Těsto pak rozválíme na placky o síle asi tak půl centimetru a nasucho je opékáme na plotýnce. Omastíme máslem. Jsou krajovou přílohou ke svatomartinské huse.

Ingredience

- ✓ 0,5 kg brambor
- ✓ 150-200 dkg hladké mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ 3 lžíce másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Klasika, Rodina, Hlavní chod

