

Lokše III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Brambory 500 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Husí sádlo na pomazání 1 ks
- Švestková povidla na potření 1 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory uvařte ve slupce do měkka a nechte je zcela zchladnout. Teprve pak je oloupejte a nastrouhejte na jemné straně struhadla, přidejte k nim mouku a sůl a vypracujte elastické těsto. Postupně z něj vyválejte tenké placky a opečte je nasucho na pánvi. Lokše potřete sádlem, skládejte na sebe a nechte zapařit. Jezte s povidly.