

Lokše

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Hladká mouka 150 g
- Sůl 1 špetka
- **Na pomazání:**
- Máslo 120 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce nebo uvaříme již oloupané, oloupeme a rozmačkáme na kaši. Necháme vychladnout. Poté k nim zapracujeme hladkou mouku a vytvoříme hladké těsto ze kterého vytvoříme váleček. Těsto rozdělíme na několik bochánků podle počtu lokší. Pomoučneme si vál a každý bochánek na vále vyválíme v kruhovou placku tenkou přibližně 3-5 mm tenkou placku.

Placky pečeme na sucho. Při pečení propíchneme vidličkou a pečeme z obou stran dozlatova. Po upečení každé lokše doporučujeme pánev otřít ubrouskem od mouky, aby se lokše nelepily.

Po upečení omastíme rozpuštěným máslem nebo husím sádlem.

Poznámka:

Lokše se jí samotné s mlékem nebo často jako příloha k pečené huse.