

Lokše s povidly a mákem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambor 260 g
- Hladká mouka 1 ks
- Mák 40 g
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Povidla 1 ks
- Máslo 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, ještě teplé oloupeme a prolisujeme nebo nastrouháme na jemném struhadle. Dáme na vál a zasypeme trochou hladké mouky. Rukama vypracujeme hladké těsto. Přidáváme tolik mouky, aby se těsto nelepilo. Z těsta vyválíme váleček, který rozdělíme na stejně velké kusy. Z každého kousku vytvoříme placku asi 3mm silnou. Placky opékáme na rozehřátém másle asi 2,3 minuty z každé strany. Lokše potřeme povidly, zavineme a na talíři posypeme mletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem.