

Bramborové lokše

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- vařené brambory 6 ks
- **na potřetí**
- máslo 1 ks
- **podle potřeby**
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené brambory rozmačkáme na bramborovou kaši. Kaši necháme vychladnout.

Do vychladlé kaše vmícháme hladkou mouku a vypracujeme hladké těsto, které zpracujeme do tvaru válečku. Z něj krájíme stejné dílky, které vyválíme na placky silné asi 0,3 - 0,5 cm. Lokše pečeme na plotýnce z obou stran.

Upečené lokše potřeme máslem a osolíme. Můžeme je podávat s mlékem nebo masem.