

Lokše s česnekem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Brambory 1000 g
- Polohrubá mouka 120 g
- Husí sádlo 80 g
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Postup:

Brambory uvařené ve slupce oloupeme, válečkem rozdrtíme, osolíme, přidáme mouku a vypracujeme těsto. Rozdělíme na stejnoměrné kousky a vyválíme na tenké kulaté placky. Upečeme po obou stranách na suché plotně. Upečené potřeme teplým sádlem, které jsme ochutli utřeným česnekem.

Placky složíme do šátečků. Podáváme je jako přílohu k huse nebo kachně se zelím.