

Bramborové placky (lokše)

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

| | |
|----------------|--------------------------------------|
| 750 g | vařené brambory typu C (moučnaté) |
| 250 g | hladká mouka |
| 1 lžíce | sůl |
| podle chuti | máslo |



Postup přípravy

Uvařené vychladlé brambory nastrouháme nebo propasírujeme. Na válu smícháme s hladkou moukou a solí. Ze vzniklého těsta si připravíme váleček, který rozdělíme asi na 15 dílků. Na pomoučeném válu si z každého dílku připravíme placku silnou asi 3 mm, kterou dáme nasucho opéct na pánev z obou stran. Opečené lokše pomazeme podle chuti rozpuštěným máslem a můžeme podávat.