Lokše :)

Potrebujeme: 800 g zemiakov, 150 g hrubej múky, soľ, husaciu masť.

Postup: zemiaky uvaríme v šupke, necháme vychladnúť. Potom ich ošúpeme, prelisujeme alebo postrúhame, pridáme múku so soľou, zamiesime na hladké cesto, rozdelíme na menšie kúsky, tie rozvaľkáme na tenké placky. Pečieme ich nasucho na teflónovej panvici alebo platni. Upečené lokše pomastíme husacím tukom a podávame ku kačici alebo husi. Pre deti i pre dospelých sú pochúťkou aj lokše s tvarohom, orechami a makom.



Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania