Potrhané zemiakové lokše :)

Potrebujeme: lokše (podľa receptu na lokše s makom, samozrejme bez maku), kyslú smotanu, husaciu masť, tvaroh, husacie škvarky, vodu.

Postup: pripravíme si hrubšie zemiakové lokše, pokrájame ich na menšie štvorce a obaríme vriacou vodou. Kyslú smotanu s husacou masťou a výpekom z husi pomiešame a dáme zovrieť. Vylejeme na obarené lokše, pridáme tvaroh a všetko spolu dobre premiešame. Pred podávaním posypeme posekanými husacími škvarkami.

Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania