

Lokše s mákem

Kategorie: Sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

studené vařené brambory

hladká mouka

špetka soli

mletý mák

moučkový cukr

kousek sádla nebo másla

Postup

Brambory nejemno nastrouháme na vál. Osolíme a přisypeme hladkou mouku (sypu od oka, asi tak, jak velká je hromádka nastrouhaných brambor, o trochu menší hromádku mouky). Rukama zpracujeme těsto, pokud se lepí, přidáme mouku. Vyválíme váleček a z něho odkrajujeme kousky velikosti vlašského ořechu (možná trošičku větší). Válečkem rozválíme na tenkou placku velikosti pánvičky. Z obou stran opékáme na suché! pánvi dokud se nezačnou dělat hnědé puchýřky, je to velice rychle! Hotovou placku hned po sundání z pánve vydatně potřeme rozpuštěným sádlem nebo máslem a namazanou stranou položíme do mletého máku smíchaného s moučkovým cukrem. Srolujeme. Nejlepší jsou teplé.