

Bramborové lokše s povidlým

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vařených brambor

250 g kysaného zelí

200 g hladké mouky

150 g mletého máku

200 g povidel

100 g sádla

sůl

Postup

Brambory oloupeme a nastrouháme. Přidáme pokrájené vymačkané zelí, osolíme, posypeme moukou a vypracujeme těsto. Ihned ho rozdělíme na kousky, ze kterých uděláme placky. Pečeme na suché plotýnce z obou stran, až se dělají puchýřky. Teplé pomastíme rozpuštěným sádlem, potřeme povidly a posypeme mákem.