

Lokše

1 kg brambor
300 g hladké mouky a další na podsypávání
2 lžičky soli

Brabory uvaříme ve slupce, nejlépe den předem. Oloupané je nejemno nastrouháme nebo prolisujeme lisem na brambory, osolíme, přidáme mouku a prohněteme. Lepivost těsta závisí na druhu použitých brambor a mouce. Těsto rozdělíme asi na 16 kousků, které zakulatíme a necháme chvíli odležet. Z nich na moukou posypaném válu rozvalujete tenké placičky, které nasucho opékáme na teflonové pánvi z obou stran do vytvoření typických tmavých flíčků. Po upečení každé placky mouku z pánve vytíráme papírovou utěrkou, protože jinak by se připalovala. Po upečení potíráme rozpuštěným máslem, sádlem nebo olejem, čímž krásně zvláční.

Podáváme naslano nebo sladkou verzi například s cukrem a skořicí nebo povidly s mákem.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---