

Lokše s makom :)

Potrebueme: uvarené ošúpané zemiaky, hladkú múka, soľ, mak, práškový cukor, maslo, slivkový lekvár.

Postup: základné cesto na lokše: uvarené ošúpané zemiaky roztačíme, pridáme hladkú múku a soľ a vypracujeme cesto. Z neho potom valkáme lokše, ktoré pečieme na železnej platni. Upečené lokše naplníme slivkovým lekvárom, preložíme na štyri, posypeme makom a cukrom a pokvapkáme rozpusteným maslom.

[Malokarpatská kuchyňa ↑](#)