Grobské lokše :)

Potrebujeme: 1 kg zemiakov, asi 400 g hladkej múky, soľ.

Postup: umyté zemiaky uvaríme v šupke, vychladnuté ešte očistíme, zomelieme a posolíme. Potom pridáme toľko hladkej múky, aby cesto, ktoré z masy vypracujeme, bolo hladké. Z hotového cesta urobíme šúľok, z ktorého okrajujeme asi jeden a pol cm hrubé kúsky a na pomúčenej doske ich natenko vyvaľkáme. Pečieme nasucho na rozohriatej kovovej platni. Pred podávaním potrieme výpekom z pečenej husi.



Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania