

Kapustové lokše stupavské :)

Potrebujeme: 400 g hlávkovej kapusty, soľ, 150 g hladkej múky, 60 g oleja.

Postup: očistenú a postrúhanú hlávkovú kapustu osolíme, pridáme múku a vymiesime cesto. Odkrajujeme z neho menšie kúsky, ktoré na pomúčenej doske rozvaľkáme na hrúbku asi 3 mm a v rozpálenom oleji alebo na suchej teflonovej panvici opečieme z oboch strán dozlatista. Nakoniec ich ešte potrieme rozohriatym olejom a podávame teplé.



[Záhorácke recepty ↑](#)