Lokše s makom po záhorácky :)

Potrebujeme: 1 kg zemiakov, 300 g hladkej múky, trocha soli, masť, slivkový lekvár, mak, práškový cukor.

Postup: zemiaky uvaríme v šupke, necháme vychladnúť, ošúpeme ich a na pomúčenom lopári roztlačíme. Pridáme múku a soľ a vypracujeme hladké cesto. Z cesta si vytvoríme valec, ktorý pokrájame na rovnako veľké kúsky. Na pomúčenej doske ich vyvaľkáme na placky, ktoré nasucho z oboch strán pečieme na platni alebo teflónovej panvici. Upečené pomastíme masťou, potrieme slivkovým lekvárom, skrútime a posypeme mletým makom s cukrom.

Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania