

Potrhané zemiakové lokše :)

Potrebujeme: lokše (podľa receptu na [lokše s makom](#), samozrejme bez maku), kyslú smotanu, husaciu masť, tvaroh, husacie škvarky, vodu.

Postup: pripravíme si hrubšie zemiakové lokše, pokrájame ich na menšie štvorce a obaríme vriacou vodou. Kyslú smotanu s husacou masťou a výpekcom z husi pomiešame a dáme zovrieť. Vylejeme na obarené lokše, pridáme tvaroh a všetko spolu dobre premiešame. Pred podávaním posypeme posekanými husacími škvarkami.

[Záhorácke recepty ↑](#)