

LOKŠE

Z NOVÉHO DVORA

(pro 4 osoby)

750 g brambor
170 g polohrubé mouky
sůl
1 vejce
sádlo
brynza nebo tvaroh
čerstvé bylinky

„V zimě, když měla babička z Nového Dvora rozpálená kamna, pekli jsme bramborové lokše přímo na plotně. Ta chuť se prostě nedá ničím nahradit.“

Brambory ve slupce uvaříme do měkka, necháme vystydnout, oloupeme a nastrouháme najemno. Přisypeme polohrubou mouku, kterou je lepší nejdřív prosít, vejce, sůl a vypracujeme vláčné těsto. Nesmí se lepit. Vál si posypeme hladkou moukou a z těsta vyválíme placku silnou přibližně 3 milimetry. Pak vykrajujeme větší kolečka o průměru asi 15 cm.

Rozehřejeme pánev a kolečka buď opečeme na sucho, nebo pánev mažeme sádlem. Lokše opékáme z obou stran do pěkné zlatavé barvy.

Náplň 1:

Rozmačkáme brynzou a přisypeme čerstvou pažitku, petrželku nebo co máme rádi. Nakrájíme si slaninu na tenké proužky a opečeme do křupava. Na lokše dáme brynzou s bylinkami a posypeme slaninou.

Náplň 2:

Samozřejmě můžeme lokše servírovat i na sladko. Stačí je potřít povidly, marmeládou nebo ochuceným tvarohem.

