

Lokše s posypané medvědí česnekem

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Uvařené a vychladlé brambory nastrouháme na jemném struhadle a přendáme do mísy. Přidáme hladkou mouku a ručně vypracujeme pružné nelepivé těsto, až nyní ho osolíme. Osolené těsto řídne, tak pracujeme rychle. Vyválíme tenké placky a ty z obou stran pečeme na rozpálené suché pánvi nebo litinové plotýnce. Ještě horké je potřeme husím nebo kachním sádlem. Hotové placky podáváme posypané medvědí česnekem.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Sádlo** - 15 g
- **Česnek medvědí 30 g** - 15 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 150 g

