

# Bramborové placky (lokše)

---

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

750 g	vařené brambory typu C (moučnaté)
250 g	hladká mouka
1 lžíce	sůl
podle chuti	máslo



---

## Postup přípravy

Uvařené vychladlé brambory nastrouháme nebo propasírujeme. Na válu smícháme s hladkou moukou a solí. Ze vzniklého těsta si připravíme váleček, který rozdělíme asi na 15 dílků. Na pomoučeném válu si z každého dílku připravíme placku silnou asi 3 mm, kterou dáme nasucho opéct na pánev z obou stran. Opečené lokše pomazeme podle chuti rozpuštěným máslem a můžeme podávat.