

Bramborové placky (lokše) s povidly a mákem

Časová náročnost: 50 minut

Placky

800 g	vařené brambory
2 ks	vejce
300 g	polohrubá mouka
1 lžička	sůl

Dále

	přepuštěné máslo ghí (na pečení placek)
200 g	švestková povidla (doporučujeme naše povidla Dle gusta)
100 g	jemně umletý mák
50 g	moučkový cukr
	máslo (na přelití)



Postup přípravy

Uvařené brambory oloupeme a nastroháme najemno. Přidáme vejce, polohrubou mouku a sůl. Vypracujeme těsto, které rozdělíme na stejně velké kousky a z nich na pomoučněném vále rozválíme slabé placky. Placky opékáme na teflonové pánvi buď nasucho nebo pánev lehce pomastíme přepuštěným máslem ghí. Opékáme z obou stran dozlatova. Hotové placky potřeme švestkovými povidly, zavineme či přehneme napůl a posypeme mákem smíchaným s moučkovým cukrem. Můžeme ještě jemně pokapat rozpuštěným máslem. Ihned podáváme.

Poznámka: Tento tradiční a levný pokrm dělaly již naše babičky a dodneška je stále velmi oblíbený. Bramborovým plackám se podle místa původu říká i jinými jmény - lokše, patenty, laty, podešve, přesňáky apod.