Lokše nasladko s Tradičním Lipánkem a ovocem



30 minut

náročnost ●●○○

Lokše jsou oblíbenou pochoutkou, ale na sladko? Věřte, že se tato varianta s Lipánkem stane vaší oblíbenou.

Ingredience

- 400 g brambor vařených ve slupce
- sůl
- 130 g hladké mouky
- mouka na posypání
- sádlo
- čerstvé ovoce
- 1 balení tradičního Lipánka
- cukr moučka na posypání
- mák

Návod na přípravu:

Vařené brambory nastrouháme najemno. Přisypeme mouku a špetku soli. Zpracujeme těsto, do kterého dle potřeby přidáváme mouku, aby se nelepilo. Těsto rozdělíme na 6 dílů a na pomoučněné ploše vyválíme placky. Na suché pánvi opečeme placky z obou stran. Ještě horké je potřeme sádlem, pocukrujeme a ozdobíme čerstvým ovocem, mákem a Lipánkem.