

Lokše s pečienkou

Potrebuje

- - 300 g uvarené zemiaky v šupke
- - 100 g hl. múka
- - soľ
- - masť
- - cibuľa
- - pečienka
- - červená paprika
- - čierne mleté korenie
- - sladá smotana
- - syr v čreve Karička
- - horčica

Postup

Lokše: zemiaky uvaríme v šupke a necháme poriadne vychladnúť, nastrúhame a zmiešame s múkou a soľou, vypracujeme cesto, ktoré si nakrájame. Vyvalkáme, vzor nechám na každého z vás. Pečienka: na masť si opražíme cibuľku do sklovita a pridáme pečienku, trošku popražíme, pridáme červenú papriku a korenie. Podleje vodou. Keď je pečienka mäkká odstavíme a osolíme podľa potreby. Ozdobíme podľa vlastnej fantázie. Podávať môžeme aj so syrovou omáčkou: sladkú smotanu, syr v čreve a horčicu, jemne privedieme do varu a varíme, kým nebude omáčka hustejšia. Dobrú chuť

Tento recept nám posielal: Majo zo Žiaru nad Hronom
náročnosť: stredná
čas: 60
porcie: 4