

RECEPT

# Lokše plněné pomazánkou Nutella®

Snadné

1 h 0 Min.



## SUROVINY

na 16 porcí

500 g brambor

100–150 g polohrubé mouky

lžička soli

náplň:

240 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

## POSTUP

1

Brambory uvařte ve slupce do měkka a nechte je zcela zchladnout.

2

Teprve pak je oloupejte a nastrouhejte na jemné straně struhadla, přidejte k nim mouku a sůl. Vypracujte elastické těsto.

3

Postupně z něj vyválejte tenké placky a opečte je nasucho na pánvi.

4

Lokše skládejte na sebe a nechte zapařit.

5

Podávejte plněné pomazánkou Nutella®.

6

Dobrou chuť!

## Jak se vám recept povedl?

Sdílejte fotky svých receptů s hashtagem #todobrejedoma. Těšíme se, že společně osladíme svět.