

RECIPE

# Lokše plněné pomazánkou Nutella®

Easy

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)



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## 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.