

RECEPT

Lokše plnené nátierkou Nutella®

Jednoduché

1 h 0 Min.



SUROVINY

na 16 porcií

500 g zemiakov

100 – 150 g polohrubej múky

lyžička soli

plnka:

240 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP

- 1 Zemiaky uvarte v šupke do mäkka a nechajte ich úplne vychladnúť.
- 2 Až potom ich ošúpte a nastrúhajte na jemnej strane strúhadla, pridajte k nim múku a soľ. Vypracujte elastické cesto.
- 3 Postupne z neho vyval'kajte tenké placky a opečte ich nasucho na panvici.
- 4 Lokše ukladajte na seba a nechajte zapariť.
- 5 Podávajte plnené nátierkou Nutella®.
- 6 Dobrú chuť!

Ako sa vám recept vydaril?

Zdieľajte fotky vašich receptov s hashtagom #todobrejedoma. Tešíme sa, že spoločne osladíme svet.