

Zapekané lokše s údeným tvarohom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tvaroh vymiešame so smotanou, postupne pridáme kôpor (1 ČL) a dochutíme soľou. Na lokše si uvaríme zemiaky, uvarené zemiaky ošúpeme a potrieme cez trelko, prisypeme múku a dochutíme soľou. Z hmoty vymiesime cesto, vytvoríme valček, ktorý postupne krájame na menšie kúsky. Z každého kúska postupne rozvaľkáme, na pomúčenej doske, okrúhlu lokšu a pečieme bez masti na panvici. Hotové lokše potrieme z jednej strany roztopeným maslom a z druhej strany pripraveným tvarohom, zarolujeme ako palacinky a uložíme do zapekacej misy. Potrieme vajčkom a zapečieme.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 700 g
- **Kôpor** - 6 g
- **Sadlo** - 20 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 200 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 180 g
- **Tvaroh udený 230 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

