

# Recept na bramborové placky nebo také lokše, podle mojí babičky

<https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrm/recept-na-bramborove-placky-nebo-take-lokse-podle-moji-babicky.html>

Bramborové placky babička podávala zásadně na sladko. Pekla je vždy, když jí zbyly vařené brambory. Mám je velmi ráda a po dlouhé době v mé kuchyni zažívají renesanci. Řeknu vám, že bramborové placky se švestkovými povidly nebo jen tak pocukrované jsou velká lahůdka.

## Na přípravu 7 kusů bramborových placek o průměru 16 cm budeme potřebovat

- 400 g uvařených [brambor](#)
- 130 g hladké mouky
- 4 g soli
- Lžíci sádla nebo másla na pomaštění
- Litinovou pánev na pečení
- Štětec nebo mašlovačka na potírání placek

## Postup přípravy bramborových placek

Litinovou pánev nebo plotýnku necháme zahřívát. V kastrůlku rozejdeme sádlo nebo máslo na pomaštění placek a připravíme si mašlovačku nebo štěteček na potírání placek.

Uvařené, oloupané a studené [brambory](#) nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme mouku, sůl a vypracujeme těsto, z kterého uděláme váleček asi jako na bramborové knedlíky.

Části těsta odkrajujeme a na pomoučeném vále rozvalujeme na tenké placky silné 2-3 mm.

**TIP: Budete-li chtít, aby všechny placky byly stejně velké a hezky vypadaly, použijte k vykrajování kastrůlek. Těsto rozválejte a obráceným kastrůlkem vykrajujte placky. Já jsem použila kastrůlek o průměru 16 cm.**

Do rozpálené litinové pánve vložíme placku a necháme ji postupně opéct z obou stran. Netrvá to déle než 3 - 4 minuty. Upečenou placku přemístíme do misky a jednu stranu potřeme sádlem nebo máslem.

**Placky vrstvíme na sebe, udrží se déle teplé.**

Babička je ještě přiklopila větším hrncem. Když se nesnědly najednou a zbyly do druhého dne, přiklopené je lehce prohřála v troubě a k snídani je namazala [švestkovými povidly](#). Je to moje vzpomínka na dětství.

## ZKUŠENOST

U bramborového těsta mám vyzkoušeno, a je jedno, zda se jedná o knedlíky, šišky či placky, že poměr brambor a mouky je vždy 3 : 1 (např. 300 g brambor a 100 g mouky). Rozdíl je pouze v tom, že do [bramborových knedlíků](#) a [bramborových šišek](#) přidávám hrubou mouku a do bramborových

placek mouku hladkou.

**Zapamatujte si, poměr brambor a mouky vždy 3 : 1.**

**A na závěr malá rada.** Budete-li připravovat více placek, zadělejte si těsto postupně, třeba na 2x. Bramborové těsto velmi rychle řídne a hůř se s ním pracuje. Na podsypání se pak musí použít více mouky a placky jsou pak tužší.