

Recept na domáce zemiakové lokše

Dobrý deň. Víтам vás v Bánovciach nad Ondavou. A dnes vám ukážem, ako sa robia domáce lokše z¹ zemiakového cesta.

Takže *najsamprv*² som si uvarila zemiaky. Trošku to pustím. Takže si najsamprv zoberieme polovičku cesta. Dáme tam *múky*³. *Múku*⁴ dávame toľko, aby som mala čistú ruku, podľa našich zvykov. *Zobereme*⁵ si zemiaky, to už vieme koľko, posypeme tiež so zem..., *sos*⁶ múkou. A budeme všetko miesiť. No, už sa nám to trošku menší, tá múka, že už ju máme prakticky spracovanú. A prekrojíme. Jedna časť bude čakať na druhú várku. A toto si urobíme také šúlance. Keď to máme *cestuško*⁷ tak urobené, urobíme si také kopčeky. Keď to máme urobené, zoberieme si tú múku. Tak, a *každo*⁸ jedno si urobíme také guľičky. Pekne to urobíte, žeby sa to nelepilo, a urobíme. Čiže koľko je týchto kúskov, toľko bude *lokšie*⁹.

Teraz ideme k vaľkaniu. Pomúčime si, dáme jednu lokšičku, ešte nevyformovanú, a vaľkáme. Pretáčame, nie tiskáme, aby sa nám neprilepila. Čiže urobíme takú bud' pozdĺž, bud' okrúhle, kde čo treba. Do *všetkoho*¹⁰ dávam iba polohrubú výberovú múku, žiadne vajíčko, nič, lebo by bolo také tuhé cesto. A my potrebujeme, aby to bolo vláčne, jemné. Teraz máme urobené lokše.

Takže si najsamprv prichystám už vopred prepražené masielko, len ho zohrejem. Máme takú *brilku*¹¹ a budeme na tomto piecť. Ešte chcem povedať, že naším domácim pomocníkom na mastenie lokšie a väčšinou koláčov sú také pierka. To sú pierka z husích pier. To ešte môj nebohý otec také dačo robil. Stiahnem masielko, položím si to tak nabok. Čiže si zoberieme lokšu, hodíme to tu a pečieme. No, už to teraz vidíme, *jaké*¹² idú také pukance po vrchu. A teraz z druhej strany, počkáme trošku. Trošku to prepichnete. Dávame pozor, aby sa nám to nepripieklo.

Tak si zoberieme masielko, pierka, a tak si to pomastíme. Stačí z jednej strany, aby neboli masné. No, a takto vyzerajú naše zemiakové lokše. Čiže teraz to vyzerá takto a nakoniec, keď to ochutnáte, tak povieťe mi, či je *jednička*¹³ alebo päťorka.

Zlavomat, 6. 5. 2020, minútáž: 03:29 min.

(Zdroj: <https://www.youtube.com/watch?v=IDWwIA03Rus>)

¹ správne: **zo zemiakov**

² hovorovo, štandardne: *najprv*

³ správne: *múku*

⁴ správne: *múky*

⁵ hovorovo, správne: *zoberieme*

⁶ nárečovo, správne: *s múkou*

⁷ správne: *cestičko*

⁸ nárečovo, správne: *každé*

⁹ nárečovo, správne: *lokší*

¹⁰ nárečovo, správne: *všetkého*

¹¹ hovorovo, vo význame: *železná podložka na pečenie*

¹² hovorovo, správne: *aké*

¹³ správne: *jednotka*