



Lokše boli volakedy v každej rodine hlavným domácim jedlom. Či už zemiakové, alebo hlavne kapustové. Najväčšmi sme obľubovali lokše s kyslou kapustou, so zemiakovými bolo viac roboty.

//

Vtedy sa lokše, či zemiakové placky robili narýchlo. Na veľký "šporhelt" sa ich naraz mestilo aj 20 kusov. Babičkine ruky boli veľmi šikovné, keď váľkali a pripravovali cesto.

Dnes kapustové lokše pripravujeme väčšinou na panvici.

Na prípravu budeme potrebovať kyslú kapustu, polohrubú múku, vajce a soľ. Pridáme aj štipku čierneho korenia a mletú rascu, pretože to bude trošku pikantné a kapusta bez rascovej príchute to není ono.



Dáme odhadom asi pol kg múky. K múke pridáme tiež odhadom asi štvrt' kila premytej kyslej kapusty. Ale aj viac, podľa potreby, budú lokše mäkkšie.

//

Trošku osolíme, okoreníme a dáme rascu. A vypracujeme si pekne cesto. Ak je veľmi tuhé a ťažko sa valká, je potrebné pridať trochu vody, aj kapustovej, podľa toho, či chcete mať lokše kyslejšie alebo nie. Cesto necháme ešte chvíľu odležať. Potom na doske vyváľkame a rozkrájame na kúsky.

Z kúskov vyváľkame drobné lokše, aby sa zmestili na panvicu.



Dumpe sa upražia na masle a opečieme do zlatista. Upražené lokše môžeme nakoniec