

Krůtí maso s lokšemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- krůtí stehna 2 ks
- anglická slanina 200 g
- sůl a pepř 1 ks
- cibule 2 ks
- olej 4 lžíce
- zeleninový vývar 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- borůvky 100 g
- brambory 1.5 kg
- vejce 3 ks
- hladká mouka 500 g
- sádlo na potírání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Stehna vykostíme, prošpikujeme slaninou, osolíme, opepříme, stočíme do rolády a převážeme provázkem.

Cibule nasekáme najemno, v hluboké pánvi na oleji orestujeme. Přidáme rolády a ze všech stran opečeme. Podlijeme trochou vývaru, přiklopíme a necháme dusit doměkka. Vyjmeme a uchováme v teple. Do výpeku vmícháme mouku, rozředíme vývarem, rozšleháme a 10 minut povaříme. Přidáme borůvky a rolády. Povaříme, omáčku dle potřeby ochutíme.

Brambory vyříme ve slupce, oloupeme a nastroháme najemno. Přidáme vejce, prosátou mouku a trochu soli. Vypracujeme těsto.

Z těsta uděláme váleček, rozkrájíme na kousky a rozválíme na placky. Lokše z obou stran opečeme nasucho a teplé je potřeme sádlem.