

Krůtí prsa s lokšemi a borůvkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí stehna 2 ks
- cibule 2 ks
- borůvky 100 g
- anglická slanina 200 g
- vývar 100 ml
- olej 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Lokše**
- brambory 1500 g
- hladká mouka 500 g
- máslo 2 lžíce
- vejce 3 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Krůtí stehna vykostíme a prošpikujeme anglickou slaninou nakrájenou na hranolky (je dobré nechat kousky slaniny zamrazit)

2. Maso zabalíme do rolády a převážeme provázkem
3. Na rozpáleném oleji orestujeme na jemno nakrájenou cibuli, přidáme maso a ze všech stran je opečeme
4. Potom podlijeme trochou vývaru, osolíme, opepříme, přiklopíme a dusíme doměkka
5. Měkké maso vyjmeme a uchováme v teple
6. Výpek zaprášíme moukou, krátce orestujeme, zalijeme zbytkem vývaru, přidáme borůvky, rozmícháme a povaříme
7. Maso vrátíme zpět do borůvkové omáčky a prohřejeme.

Příprava lokší:

1. Uvařené brambory po vychladnutí oloupeme, nastroháme na jemno, přidáme vejce, sůl, mouku a zpracujeme v hladké těsto
2. Těsto zformujeme do tvaru válce a rozkrájíme na stejně velké kousky, které rozválíme na tenké placky a opečeme po obou stranách nasucho na teflonové pánvi
3. Teplé lokše potřeme rozpuštěným máslem a podáváme je k masu a borůvkové omáčce.