



Husacie prsia s červenou kapustou a lokšami

Na husacie prsia s lokšami a červenou kapustou budete potrebovať (porcia pre 2 osoby):

Mäso a červená kapusta

2 ks husacích prs, 1 menšiu hlávku červenej kapusty,
1 červenú cibuľu, 1 dcl suchého červeného vína (frankovka modrá),
1 lyžicu masla, 1 lyžicu cukru, šťavu z 1 citróna,
1 lyžičku rasce, soľ a čerstvo mleté čierne korenie,

a na lokše:

600 g zemiakov uvarených v šupe (ideálne deň predom), 200 g hladkej múky, pol lyžičky soli

Postup:

Na masle si do sklovita usmažíme nadrobno nakrájanú cibuľu, pridáme rascu, cukor a nadrobno nakrájanú červenú kapustu a pár minút karamelizujeme. Osolíme a okoreníme, pridáme citrónovú šťavu, podlejeme vínom a dusíme asi 40 minút. Samozrejme, občas je potrebné pri dusení kapustu kontrolovať a podlievať trochu vody, aby sa nepripálila. Vo finále ešte kapustu dochutíme podľa svojich preferencií, pridáme cukor alebo citrónovú šťavu.

Lokše sú skutočne veľmi jednoduché. Očistené zemiaky si najemno nastrúhame, pridáme múku a soľ a vypracujeme cesto a rozdelíme ho na osem častí. Z jednotlivých častí potom vyvalkáme placky o veľkosti klasickej palacinky. Lokše potom opekáme z každej strany na suchej hrubostennej panvici na miernom ohni. Hotové lokše potierame husacou alebo kačacou masťou a ukadáme ich na seba.

Husacie prsia dobre osolíme a okoreníme. Opekáme ich na miernom ohni na panvici zo strany kože. Mäso je dobré klásť ešte na studenú panvicu, koža sa lepšie vypečie. Husaciu masť priebežne odoberáme. Môžete si ju odložiť a použiť neskôr, napríklad natrieť na chlieb. Keď je koža upečená do chrumkava prsia preložíme do pekáča mäsom dole a dopekáme v rúre pri teplote 160 stupňov asi 8 minút. Samozrejme, záleží od veľkosti samotných prs.