

Husa pečená po staročesku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 120 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Husu důkladně omyjeme a osušíme. Uvnitř i na povrchu ji osolíme a necháme odležet. Posypeme kmínem a dáme do pekáče. Podlijeme vodou a pečeme při teplotě 180 stupňů. Během pečení několikrát propíchneme kůži, aby se vypeklo sádlo. Husu přeléváme výpekem a podléváme vodou dle potřeby. Očistíme hlávku zelí a nakrájíme na nudličky. Až je maso měkké, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a zelí. Přidáme ocet a kmín. Po chvíli přidáme dvě nastrohaná jablka a oloupané nakrájené brambory. Poslední jablko nakrájíme na plátky a obložíme husu. Pečeme ještě 15 minut.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Cibule volná** - 100 g
- **Zelí bílé** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Kmín celý** - 5 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 40 g
- **Jablka červená** - 300 g
- **Husa s droby** - 1200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

