

Pečená husí stehna

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 2 hodiny 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Husí stehna osolíme a okmínujeme a necháme přes noc v lednici. Druhý den je necháme asi hodinu při pokojové teplotě. Pak je vložíme do pekáčku a přikryjeme poklopem a pečeme při teplotě 160 stupňů asi dvě hodiny. Poté do omastku přidáme rozkrojené jablko. Za občasného podlévání pečeme ještě asi 45 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Kmín celý** - 5 g
- **Husí stehno** - 400 g
- **Jablka červená** - 200 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

