

Husí kuba

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Babicovy dobroty - 49. díl - TV



Suroviny

200 g husích jater
100 g husích žaludků
200 g krup
4 stoužky česneku
2 plátky másla
2 cibule
maso z krku
husí sádlo
kmín
majoránka
sůl
pepř

Postup

Na pánev dáme sádlo, česnek, cibuli a necháme změkhnout. Přidáme směs husích jater, žaludků, masa z krku a orestujeme. Směs přidáme k vařeným kroupám, promícháme a dochutíme kmínem a majoránkou. Vložíme do vymazaného pekáče a pečeme na 220 stupňů asi 20 minut do růžova. Pět minut před koncem přidáme na zjemnění dva plátky másla.

Poznámka

BABICOVA KUCHARKA – 49. díl - Sváteční vaření (Husí kaldoun paní Kateřiny)

Když svátečně, tak se vším všudy. Vydali jsme se na elegantní středočeský zámek Bon Repos, kde nám jeho "vládkyně" paní Věra Škvrnová uvařila husí kaldoun. Jirka ji pak ve studiu připravil také husičku, tentokrát v tradiční české úpravě. Nemohl chybět ani husí kuba a na závěr jako sladký speciál tvarohové miništoly.

Jirka měl ve studiu zajímavého hosta. Jmenuje se Kuba a můžete ho pozvat také k sobě domů... bude vám chutnat a spotřebujete i zbytky husy!