

Uzená husa nebo kachna

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 1 menší husa nebo středně veliká kachna, 150-200 g soli

Postup

Postup přípravy: Husu nebo kachnu rozdělíme na porce, důkladně nasolíme a necháme 1-3 dny proležet. Před uzením oklepeme sůl a udíme podle velikosti porcí doměkka 6-8 hodin. Kachna přímo z udírny, ještě teplá je skvělá.