Pečená husí stehýnka s vinnými hruškami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 husí stehna
sůl
pepř
375 ml červeného vína
sáček koření na svařovaná vína
1 kousek skořice
4 semínka anýzu
špetka muškátu
4 hrušky
125 ml drůbežího vývaru
4 lžíce rybízové marmelády
2 lžíce škrobu

Postup

Troubu vyhřejeme na 180 stupňů. Husí stehna osolíme a opepříme. Maso vyrovnáme do pekáčku, podlijeme vodou a pečeme asi 90 minut.
Mezitím svaříme víno se vším kořením. Oloupeme hrušky, rozčtvrtíme je a vykrojíme jádřince. Vložíme je do vína a 5 minut je vaříme. V nálevu je necháme ležet dobu, co se peče maso. Potom ovoce vyjmeme a koření scedíme. Pečené maso vyjmeme z pekáčku a odložíme stranou. Do šťávy přilijeme vývar a víno. Přivedeme k varu a přimícháme rybízovou marmeládu. Omáčku zahustíme škrobem, přelijeme jí maso a podáváme s hruškami.
Přílohy:
bramborový knedlík