

Dušená husí prsa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 prsa z netučné husy (kachny)
1 cibule
1 stroužek česneku
sůl
20 dkg kořenové zeleniny
bobkový list
10 dkg husího (vepřového) sádla
troška vody
0,5 šálku bílého vína
drůbeží vývar

Postup

Maso vykostíme, nakrájíme, osolíme a opečeme na sádle. Přidáme nakrájenou zeleninu, utřený česnek, bobkový list. Osmahneme a pak zalijeme horkou vodou s kouskem drůbežího vývaru, přikryjeme a dáme do trouby a dusíme doměkka. Mezi dušením podléváme vínem.

Poznámka

Příloha: rýže.