

Husa pečená po staročesku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 husa
1 hlávka zelí (1 kg)
3 jablka
3 brambory
1 cibule
2 lžíce octa
kmín
sůl

Postup

Očištěnou a ve vlažné vodě opláchnutou husu nasekáme na porce, osolíme, pokmínujeme, položíme na pekáček, podlijeme trochou vody a dáme do trouby péct. V průběhu pečení přeléváme husu vypečenou šťávou a podléváme vodou. Když je maso téměř měkké, slijeme část husího sádla, přidáme oloupanou na plátky nakrájenou cibuli a na porce husy navršíme pokrájené zelí zbavené košťálu, osolíme a zastříkneme octem. Po 10 minutách pečení přidáme oloupaná a nahrubo nastrouhaná jablka a oloupané a na kostky nakrájené brambory. Směs promícháme a společně dodusíme doměkka. Husí sádlo použijeme na přípravu bramboráku, topinek nebo smažených bramborových placek. Porce husy podáváme společně se zelím, jablky a brambory.

Poznámka

Vhodnou přílohou je bramborový knedlík nebo bramborové placky.