

# Husí prsa na zázvoru

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 husí prsa

sádlo

1 cibule (velká)

sůl

mletý zázvor

1 stroužek česneku

1 lžička hladké mouky

## Postup

Česnek utřeme se solí a smícháme se zázvorem. Husí prsa sloupneme s kosti, uděláme v nich otvory a vložíme do nich česnek se zázvorem. Na kastrole zpěníme cibuli a na ní opečeme po všech stranách maso. Pak maso podlijeme a dusíme pod pokličkou doměkka. Hotové zahustíme moukou rozkvedlanou ve vodě a necháme v troubě zapéct.