

Husa nadívaná jablky a kaštany

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

1 vykuchaná husa
0,75 kg kaštanů
0,5 l vývaru MAGGI Slepíčího bujónu
sůl
pepř
0,5 kg jablek
100 g rozinek
0,5 lžičky sušeného pelyňku
1 lžíce mouky

Postup

Troubu předehřej na 175 stupňů. Kaštany křížem nakroj a dej do trouby. Krátce je peč a potom sloupni slupku. Vyloupané kaštany přelij vývarem z MAGGI Slepíčího bujónu a 10 minut povař. Slij a nechej okapat. Husu osol a opepři zevnitř i zvenku. Rozčtvř jablka a vykroj jádřince. Ovoce nakrájej na plátky. Smíchej je s kaštany, rozinkami a pelyňkem. Směsí naplň husu a otvor zašij. Husu polož do pekáče prsíčky dolů a podlij ji 250ml vařící vody. Dej ji do trouby vyhřáté na 200 stupňů a peč ji přikrytou asi 1 hodinu. Pekáč odkryj a odeber vypečené sádlo. Husu otoč a peč dále asi 2 a 0,5 hodiny. Občas ji podlévej chladnou osolenou vodou. Vyzkoušej, zda je uvnitř upečená. Jestliže ne, peč ji dalších 30 minut. Husu vyjdej z pekáče a seber většinu vypečeného sádla. Zbývající šťávu dodlij vodou a přived' do varu. Krátce povař.

Poznámka

Příloha: Červené zelí, houskový knedlík