

Husa s jedlými kaštany



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 2

1675 kalorií , **50 g** cukrů , **51 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/husa-s-jedlymi-kastany>

Příprava

Husu osolíme a pokmínujeme ze všech stran. Jablka zbavíme jadřinců a nakrájíme je na menší kostky. Vložíme je do husy a husu uzavřeme. Husu dáme na pekáč, přilijeme 250 ml horké vody a pečeme zhruba 1 hodinu. Potom ji obrátíme, propíchnáme vidličkou a opět podlijeme a pečeme další hodinu. Asi 30 minut před koncem husy dopečeme nezakrytou, aby byla úžasná kůrčička. Jedlé kaštany si uděláme zvlášť zatímco se husa peče. Na másle necháme zkaramelizovat cukr, přidáme oloupané kaštany, podlijeme vývarem a dusíme asi 20 minut pod pokličkou.



Ingredience

- 1 husa
- špetka soli
- troška pepře
- 4 jablka
- 50 g třtinového cukru
- 50 g másla
- 500 g oloupaných jedlých kaštanů
- 250 ml zeleninového vývaru

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Návštěva, Hlavní chod