Pečená husa s nádivkou z uzeného kolena

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 5h 0min
Celkový čas: 5h 20min , Porce: **5**

621 kalorií , **82 g** cukrů , **0 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: https://srecepty.cz/pecena-husa-s-nadivkou-z-uzeneho-kolena

Příprava

Z husy odřežeme křídla a opálíme zbytek peří. Omyjeme ji a odstraníme zbytky tuku a krk. Posolíme, popepříme a posypeme zevnitř i zvenčí kmínem. Vložíme do ní pokrájená (oloupaná) jablka a očištěnou a nakrájenou cibulí. Koleno (pokud se nám nevejde do husy, vykostíme) nacpeme do husy (předtím ale nařízneme kůži, do které vmasírujeme drcený nebo umletý česnek). Dáme péci spolu se zbytky tuku, česneku a sádlem do trouby rozehřáté na 170 °C. Pečeme cca 3 h a stále obracíme (husa musí být přikrytá). Poslední hodinu až dvě pečeme odkryté. Podáváme s knedlíkem a zelím.

Tip k receptu

Knedlík i zelí jsem dělala dle souvisejících receptů.

Ingredience

- 1 husa
- 1/2 jablka
- 1 cibule
- 1 malé uvařené uzené koleno
- 100 g včelího medu
- sůl
- pepř
- kmín
- 2 vrchovaté lžíce sádla
- 4 stroužky česneku

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod