

Pečená husa se zelím



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

1137 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-husa-se-zelim>

Příprava

Husu omyjeme pod tekoucí vodou a usušíme. Dáme do zapékací mísy a osolíme. Podlijeme 200 ml vody a dáme na ni 50 g másla. Pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme další 2 hod. Po celou dobu pečení husu propichujeme vidličkou, aby z ní vytékal tuk a co 15 minut poléváme vypečenou šťávou.

Mezitím si z cibule, kyselého zelí, 50 g másla, 500 ml vody, mléka, octu, sádla, mouky, cukru a kmínu připravíme dušené zelí na kyselo (viz související recepty). Pečenou husu naporcujeme a podáváme s dušeným zelím na kyselo.

Ingredience

- ✓ 500 g kyselého zelí
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 1 lžíce octu
- ✓ 1 lžička cukru krystalu
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ sůl
- ✓ 100 g másla
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 700 ml vody
- ✓ 1 husa

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod

