

# Plněné husí krky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**1036** kalorií , **0 g** cukrů , **53 g** tuků , **32 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plnene-husi-krky>

## Příprava

Bravčové maso aj s cibuľou zomelieme, huby pokrájame, pridáme podusenú vychladnutú ryžu, soľ, korenie, vajce a pomiešame. Čisté husacie krky(len kožky), na jednom konci zviažeme niťou, naplníme hmotou a koniec tiež zviažeme. Naplnené krky osolíme, dáme na pekáč, pridáme masť, trocha podlejeme vodou a upečieme. počas pečenia podlievame výpekcom. Podávame so zemiakmi a kyslou surovou kapustou.

## Ingredience

- ✓ 2 husí krky
- ✓ 200 g vepřového masa z plecka
- ✓ 1 cibule
- ✓ 30 g rýže
- ✓ 100 g hub
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ 40 g sádla
- ✓ voda

## Kategorie

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