

Plněný husí krk



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2113 kalorií , **0 g** cukrů , **48 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/plneny-husi-krk>

Příprava

Kůži očistíme, osolíme a jeden konec zašijeme. Očištěné vepřové maso umeleme společně s houskou zvlhčenou mlékem. Přidáme žloutek, okořeníme česnekem utřeným se solí, pepřem a zázvorem. Dobře promícháme a naplníme do připravené kůže. Zašijeme i druhý konec. Pečeme na sádle v troubě dozlatova asi 45 minut nebo můžeme vařit zhruba 30 minut v osoleném vývaru ze zeleniny. Pečený nebo vařený krk podáváme nakrájený na tenké plátky.

Ingredience

- ✓ kůže z husího krku
- ✓ 200 g vepřového masa
- ✓ 1/2 housky
- ✓ trocha mléka
- ✓ 1 žloutek
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ česnek dle chuti
- ✓ zázvor dle chuti
- ✓ 200 g sádla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Předkrm