

Svatomartinská husa s červeným zelím



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1 min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 3h 1min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Edita

Odkaz: <https://srecepty.cz/svatomartinska-husa-s-cervenym-zelim>

Příprava

Husu dobře obereme od brk a chloupků. Nejlepší je zbytky opálit nad ohněm (na sporáku nebo kuchyňským zapalovačem). Vybereme z ní droby, které spolu s celou husou řádně omyjeme. Dále pak huse odstříhneme v kloubech křídla, odřežeme přebytečný tuk a krk. Dobře vše osolíme a okmínujeme (i husu zevnitř!). Načistíme si cibuli a nakrájíme ji na větší kousky. Jablka si také očistíme, oloupeme a vyjmeme jádřince. Tři jablka si nakrájíme (4tvrté jablko si odložíme bokem) na středně velké kousky stejně jako cibule. Pak smícháme jablka a cibule s nasekanou natí petrželky a vycpeme nádivku husy. Zbylou nádivku rozložíme kolem husy a na ni naklademe zbytky husy (křídélka, vnitřnosti a odřezky tuku a krku, ať má husička hodně výpeku, protože bez toho by to nebylo ono). Pak už jen jemně propíchneme vidličkou huse kůži, ať při pečení vytéká tuk (pozor, nepropíchnete až do masa! Husa by byla příliš suchá!). Přikryjeme alobalem nebo víkem od zapékačské misky a pečeme dvě hodiny při 180-200°C. Po celou dobu husu podléváme výpekem a sem tam ji ještě propíchneme kůži. Po dvou hodinách víko nebo alobal sejmeme a dopékáme do křupava, až je husa správně vypečená (cca další hodinu), ale nezapomeňte často polévat vypečenou šťávou. Mezitím, co bude husa v troubě, nakrájíme si nejmenno červené zelí a přidáme k němu na jemno nastrohané zbylé jablko. Podlijeme vínem a trošičkou vody. Osolíme a okmínujeme. Až je zelí měkké, opět zkusíme dochutit kmínem nebo solí a pro lepší chuť přidáme tak cca 4 lžíce výpeku z husy (pokud máte doma kus

Ingredience

- 1 husa
- 4 větší jablka
- 3 velké cibule
- sůl
- drcený nebo mletý kmín
- 2 hrsti nasekané petrželové natě
- 1 hlávka červeného zelí
- 1 láhev červené víno -trocha na recept, zbytek podáváme k huse

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Návštěva, Hlavní chod

slaninky, vyškvařte ji a přihodte do zelí, je to lepší). Jako přílohu zvolte tradiční špekový knedlík. My ho doma rádi nemáme, a proto jsem koupila karlovarský, ale hodí se i obyčejný bramborový knedlík.

