

Hus pečená po staročesky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 120 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hus dôkladne umyjeme a osušíme. Vnútri aj na povrchu ju osolíme a necháme odležať. Posypeme rascou a dáme do pekáča. Podlejeme vodou a pečieme pri teplote 180 stupňov C. Počas pečenia niekoľkokrát prepichnete kožu, aby sa vypiekla masť. Hus polievame výpekom a podlievame vodou podľa potreby. Očistíme hlávku kapusty a nakrájame na rezančeky. Keď je mäso mäkké, pridáme na kolieska nakrájanú cibuľu a kapustu. Pridáme ocot a rascu. Po chvíli pridáme dve nastrúhané jablká a olúpané nakrájané zemiaky. Posledné jablko nakrájame na plátky a obložíme hus. Pečieme ešte 15 minút.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 500 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Kapusta biele** - 500 g
- **Jablká červená** - 300 g
- **Hus hlboko zmrazená s droby** - 1200 g
- **Ocot** - 40 g
- **Rasca** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

