

Pečená svatomartinská husa se zelím a knedlíkem III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Husa o váze 3-4 kg 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 lžička
- Kmín - dle chuti 3 špetka
- Jablka 3 ks
- Hrušky 2 ks
- Švestky 1 hrst
- **Na červené zelí**
- Šalotky 5 ks
- Máslo 2 lžíce
- Třtinový cukr 3 lžíce
- Sterilovaná červená zelí 2 ks
- Kmín - dle chuti 1 špetka
- Červené víno 100 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- **Na chlupaté knedlíky**
- Brambory 1 kg
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Vejce 1 ks
- Dětská krupička 50 g
- Hrubá mouka 300 g

Doba přípravy: 360 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Husu důkladně ze všech stran osolte, sůl se snažte do všech záhybů vetřít a okmínujte. Do břišní dutiny dejte jedno na dílky pokrájené jablko, dejte do pekáče a nechte přes noc uležet - sůl prostoupí masem a to bude po upečení rovnoměrně slané. Druhý den dejte husu péct na 5 hodin do trouby předehřáté na 170°C. Během pečení podlévejte. Když je maso poloměkké, husu obložte zbylými jablky bez jádřinců. Na posledních 20 minut přidejte i hrušky a švestky. Porce husy podávejte se zelím a knedlíkem, přelité výpekem. Na knedlíky si připravte brambory: vyberte z nich dvě největší a ty dejte ve slupce na 20 minut vařit do vroucí vody. Poté je vyndejte, nechte zcela zchladnout, oloupejte a nastrouhejte na jemné straně struhadla. Zbylé brambory omyjte, oloupejte a syrové nastrouhejte. Vymačkejte z nich vešterou tekutinu a smíchejte s nastrouhanými vařenými brambory, přidejte vejce, krupičku a tolik hrubé mouky, abyste získali spíš tužší těsto. Lžíci z něj odebírejte, abyste získali tužší válečky - noky a ty vařte 10 minut ve vroucí osolené vodě. Na zelí nasekejte šalotky najemno a asi 5 minut je opékejte na rozpáleném másle. Vsypete cukr a nechte jej zkaramelizovat. Teprve pak do hrnce dejte scezené, okapané a pokrájené zelí (lák uschovejte), kmín a víno. Dolijte uschovaným lákem a případně vodou, aby bylo zelí ponořené. Vařte doměkka, ochucujte cukrem, aby se vždy varem rozpustil. Měkké zelí osolte a chuť dotáhněte cukrem.