

Husí kaldoun III.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Husí skelet, případně odřezky 1 ks
- Kořená zelenina 300 g
- Kuličky pepře 3 ks
- Nové koření 3 ks
- Středně velká cibule 2 ks
- Husí (drůbeží) drobký 200 g
- Máslo 50 g
- Máslo na jíšku 2 lžíce
- Květák 50 g
- Celý kmín 1.2 lžička
- Hladká mouka 10 g
- Smetana 100 ml
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Pappardelle k podávání 1 ks
- Hladkolistá petržel na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Husí skelet nebo odřezky dejte spolu s polovinou očištěné a na velké kusy pokrájené kořenové zeleniny, pepřem, novým kořením a 1 přepůlenou oloupanou cibulí do hrnce. Zalijte asi 3 l vody a pomalu vařte, abyste získali silný husí vývar. Droby uvařte zvlášť doměkka, pak je propláchněte studenou vodou, osušte a pokrájejte. Maso rozpustě v hrnci, vsypte na kousky pokrájený květák a kmín a chvíli opékejte. Přidejte zbytek kořenové zeleniny pokrájený na menší kousky a zalijte přes jemný cedník přecezeným husím vývarem. Zahustěte světlou jíškou z másla a mouky a vařte půl hodiny. Zhruba 5 minut před koncem vlijte do polévky smetanu, přidejte pokrájeno droby. Polévku dochuťte muškátovým oříškem, solí a pepřem. Podávejte se širokými nudlemi, ozdobené petrželkou.