

Husa à la klasika

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 7

- husa 1 ks
- sůl podle potřeby 1 hrst
- drcený kmín 4 lžička

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Husu omyjeme, očistíme a vyjmeme vnitřní sádlo. To položíme na dno pekáče. Husu uvnitř i na povrchu dostatečně osolíme a potřeme drceným kmínem.

Vložíme ji do pekáče prsíčky dolů, podlijeme horkou vodou, přikryjeme a pečeme při 200 °C. Po půlhodině ji otočíme a pečeme dalších 30 minut přikrytou. Průběžně podléváme horkou vodou a

potíráme vypečenou šťávou. Husu propichujeme, aby vytékal tuk, který odebíráme. Po hodině pekáč odkryjeme a pečeme další půl hodiny. Na poslední půlhodinu husu obrátíme prsíčky dolů a za občasného podlévání tvoříme křupavou kůrčičku.