

Gróbská pečená husa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Husa - mladá 1 ks
- Smetana na šlehání 100 ml
- Sůl 6 špetka
- Kmín 4 špetka

Doba přípravy: 980 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Mladou husu před pečením pořádně prosolíme(i zevnitř) a okmínujeme. Vložíme do pekáče, podlijeme vodou a za občasného podlévání pečeme na středním plameni doměkka.

Když je husa měkká, tak sádlo slijeme(můžeme jej použít později na omaštění lokší nebo na další použití(na pečivo, k přípravě dalších pokrmů)) a 2-3 x husu během pečení potřeme smetanou na šlehání. Husa tím dostane výbornou chuť a krásnou barvu.

Po dopečení rozporcujeme. Podáváme s lokšemi a ze zelím nebo s knedlíky.