

Šoulet s hustou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Husa 2 kg
- Sůl 2 lžička
- Husí sádlo nebo olej 2 lžíce
- Cibule 5 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžíce
- Mletá pálivá paprika 1 lžíce
- Fazole 2 hrnek
- Kroupy 2 hrnek
- Česnek 5 stroužek
- Zázvor 2 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Vývar na podlévání dle potřeby 500 ml

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Husu naporcujte, vetřete do ní na povrchu i uvnitř sůl a opečte ji ze všech stran na rozehřátém husím sádle nebo oleji. Pak ji vyjměte a na tuku osmahněte nakrájenou cibuli. Přidejte mletou papriku a dobře promíchejte.

Do pekáče nebo velkého silnostěnného hrnce dejte husu i s cibulí, kolem rozložte směs předem namočených fazolí a krup, ochuťte prolisovaným česnekem a zázvorem, opepřete, podlijte vývarem a

zvolna duste na sporáku nebo v troubě asi 2 hodiny doměkka. Během dušení podle potřeby podlévejte.

Nakonec šoulet podle chuti přisolte.