

Husí stehno se šouletem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- husí stehna 4 ks
- kmín 0.5 lžička
- dle potřeby sůl 1 ks
- hrách 200 g
- kroupy 200 g
- cibule 150 g
- česnek 4 stroužek
- husí nebo vepřové sádlo 3 lžíce
- majoránka 1 špetka
- černý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Husí stehna okořeníme kmínem a osolíme. Vložíme je do pekáčku, mírně podlijeme vodou a pečeme při 180 °C asi 1,5 hodiny. Během pečení maso zhruba každých 20 minut přeléváme výpekem. Hrách namočíme do studené vody na 3–4 hodiny. Poté vodu osolíme a hrách uvaříme doměkka. Kroupy propláchneme, zalijeme vodou, osolíme a uvaříme doměkka. Hrách i kroupy po uvaření scedíme. V kastrůlku orestujeme na sádle nakrájenou cibuli dozlatova. Přidáme hrách, kroupy a prolisovaný česnek. Dochutíme majoránkou, solí a pepřem. Šoulet vložíme do pekáčku a zapékáme při 190 °C asi 20 minut. Husu můžeme nahradit i kuřecím

stehnem.