

Husa plněná jablky po dánsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- majoránka 1 ks
- hřebíček 1 ks
- list bobkový 1 ks
- brusinky 200 g
- máslo 1 ks
- smetana 100 ml
- pepř mletý 1 ks
- zelí červené 1 kg
- kaštiny naložené 1 sklenice
- cukr 1 ks
- ocet 1 ks
- jablka 500 g
- husa 1 ks
- lupínky mandlové 100 g
- jíška 2 lžíce

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Dánsko

Počet porcí: 1

Postup:

Omytou a osušenou husu nasolíme a opeříme. Kaštiny necháme okapat a nasekáme je nadrobno.

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a pokrájíme na kousky. Mandle orestujeme, majoránku posekáme a vše promícháme. Směsí naplníme husu a otvor zašijeme nebo uzavřeme špejlemi. Husu pečeme za částečného podlévání asi 3 hodiny dozlatova. Mezitím pokrájíme zelí a dáme je na cibuli osmaženou na másle. Přidáme koření, sůl, ocet, cukr a brusinky. Zalijeme vodou a dusíme doměkka. Vypečenou šťávu smícháme se šlehačkou, přidáme jíšku, trochu vody a povaříme. Husu podáváme obloženou zelím.