

Pečená husa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 6

- Husa 1 ks
- Velké jablko 1 ks
- Velká cibule 1 ks
- Kmín 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Voda 1 malá odměrka

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Husu očistíme, omyjeme, osušíme a zvenku i zevnitř důkladně osolíme a okmínujeme. Dovnitř vložíme omyté jablko bez jádřince, husu položíme na pekáč, přidáme oloupanou cibuli a přilijeme

trošku vody. Pekač priklopíme pokličkou, případně přetáhneme dvojitým alobalem, aby se husa nevysušila, a pečeme při teplotě 190 °C dozlatova a křupava :) . Během pečení pravidelně poléváme výpekem.