

# Husí prsa na tymiánu a calvadosu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 4

- Husí prsa 3 ks
- Tymián 0.5 svazek
- Kořenová zelenina(mrkev, petržel, celer) 400 g
- Cibule 1 ks
- Jalovec 1 lžíce
- Kuřecí vývar 1 l
- Calvados 5 lžíce
- Jablečná šťáva 250 ml
- Jíška 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka

**Doba přípravy:** 100 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Husí prsa opláchněte a osušte. Z jedné strany uvolněte kůži a vsuňte pod ni část nasekaných lístků tymiánu, nakonec důkladně osolte a opepřete. Kůži párkrát propíchněte, aby se mohl vypékat tuk. Prsa položte kůží nahoru do pekáče a pečte asi půl hodiny.

Kořenovou zeleninu dobře očistěte a nakrájejte na drobné kostičky, oloupanou cibuli zrovna tak a vše dejte spolu s kuličkami jalovce do pekáče k husím prsům. Pečte zhruba hodinu, často podlévejte (spotřebovat byste měli asi 3/4 litru vývaru). Maso vyjměte z pekáče a nechte přikryté stranou odpočívat. Výpek přecedte přes síto do hrnce, nechte ustát a lžící seberte vrstvu sádla. Pak znovu zahřejte a do výpeku vmíchejte zbylý vývar, jablečnou šťávu a calvados. Povařte asi 5 minut, dochuťte solí, pepřem, a případně zahustěte trochou jíšky. Vmíchejte zbylý tymián.

## **Poznámka:**

Husí prsa nakrájejte na plátky a podávejte s výpekem, zelím a houskovým knedlíkem.