

Husí stehno se šouletem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Husí stehno 4 ks
- Kmín 0.5 lžička
- Sůl 1 lžička
- Hrách 200 g
- Kroupy 200 g
- Cibule 150 g
- Česnek 4 stroužek
- Husí nebo vepřové sádlo 3 lžíce
- Majoránka 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

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.