

Pečená husa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Husa 1.5 kg
- Kmín 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěnou husu omyjeme, sádlo z břicha vyjmeme, husu posolíme a pokmínujeme na povrchu i uvnitř. Vyjmuté sádlo nakrájíme a na pekáči rozškvaříme. Pak do něj vložíme husu, podlijeme vodou a pečeme v nepřiliš horké troubě 2-3 hodiny. Během pečení husu podléváme vypečenou šťávou, podle potřeby i vodou a sbíráme vypečené sádlo, aby se nepřipalovalo. Můžeme propíchat vidličkou kůži stehnech a bocích – sádlo bude lépe vytékat. Občas husu obrátíme, ale nakonec ji dopečeme prsíčky nahoru. Husa musí být upečená dozlatova, aby byla kůžička křupavá. Pečenou husu vyjmeme z pekáče, naporcujeme ji, vypečenou šťávu z pekáče slijeme, pekáč vypláchneme trochou horké vody, přidáme ji do šťávy a dobře povaříme a zahustíme 2 lžičkami hladké mouky. Šťávu s moukou ještě 2 minut provaříme a můžeme podávat.