

Tradiční svatomartinská husa nadívaná jablky podle Valtické rychty



Postup:

- Troubu předehřejte na 200 stupňů, horkovzdušnou na 180 stupňů.
- Očištěnou, vykuchanou a omytou husu osolíme a pokmínujeme.
- Do břicha husy vložíme několik mladých jablek, kterým jsme vykrojili jádřince a spojíme jehlicemi.
- Připravenou husu položíme do pekáče prsy dolů. Občas podléváme horkou vodou (měla by dosahovat asi do 1/4 pekáče), tučnější husu občas propichujeme na bocích vidličkou, aby se uvolnilo podkožní sádlo.
- Husu pravidelně podléváme vodou a trochou vyškvářeného sádla.
- Chceme - li předejít přepalování sádla, postupně je odebíráme do zvláštní nádoby. Sádlo odebíráme teprve až je čiré a vyškvářené, do této doby husu znovu nepodléváme.
- Pro lepší a šťavnatější chuť obložíme husu ještě jablky. Pečeme s jablky velmi zvolna, abychom zabránili karamelizaci, případně ovoce přidáme až na posledních 20 minut pečení.
- Jakmile husa na hřbetě zezlátne, otočíme ji a pokračujeme v pečení asi 1,5 hodiny. Měkkou husu pak vyndáme z trouby a překryjeme alobalem.
- Z pekáče vybereme zbytek šťávy se sádlem a chvíli je povaříme s horkou vodou, případně ještě zahustíme moukou, abychom měli dostatek šťávy.

www.valtickarychta.cz

RESTAURACE
✓
VALTICKÁ
RYCHTA