

Pečené husí prso, bramborové soté s omáčkou z bílého zelí

Jaké ingredience nakoupit?

Na maso:

- Husí prso
- Sůl

Na bramborové soté:

- Brambory (nakrájené na brunoise)
- Husí sádlo
- Kysané zelí
- Smetana
- Vermut
- Sůl

Recept (množství odpovídá cca 10 porcím):

Surovina	Množství
Husí prsa	3 000 g
Brambory Agria	2 000 g
Kysané zelí	1 000 g
Smetana 33%	500 g
Vermut	100 g
Máslo	250 g
Pažitka	50 g
Petržel	50 g
Husí sádlo	400 g
Olej	300 g

Postup:

1. Brambory

Brambory nakrájíme na drobné kostičky (brunoise). 1/3 brambor usmažíme do křupava v husím sádle – budou tvořit výraznou texturu. Zbylé 2/3 brambor pomalu uvaříme doměkka. Vodu z vaření si uchováme, bude základem pro velouté.

2. Kysané zelí

Opět 1/3 kysaného zelí usmažíme v oleji do křupava, zbylé 2/3 zelí vaříme ve vodě z brambor doměkka. Poté přidáme smetanu a vermut a vše vymixujeme do jemného, krémového velouté.

TIP SOMMELIERKY: Vermut

Tuzemští vinaři nabízí lokální vermuty, zkuste třeba tyto s poetickými jmény [Karla](#) nebo [Sedmero rosé](#).

3. Bramborové soté

Uvařené brambory smícháme s velouté z kysaného zelí a lehce provaříme, zakrémujeme máslem. Konzistence by měla být krémová jako rizoto.

4. Husí prso

Husí prso nasolíme a necháme přes noc oschnout v lednici bez fólie – tím získá krásně suchou kůži.

Druhý den ho opékáme na kůži od studené pánve, aby se tuk postupně vypekl. Poté dopékáme v troubě při 160 °C asi 5 minut – výsledkem je šťavnaté maso s růžovým středem.

Servírování:

Na talíř naneseeme krémové bramborové soté, doplníme křupavými bramborami a smaženým kysaným zelím a na vrch položíme šťavnaté husí prso.

Tip sommelierky k tomuto jídlu:

K intenzivní chuti pečeného masa se skvěle hodí lehčí červená vína, která ji dokážou podpořit, ale zároveň nezahladit její charakter. Svatovavřínecké i Modrý Portugal jsou přesně takovou volbou – osvědčená klasika, která nikdy nezklame.