

Plnená pečená hus

Plnená pečená hus

- **Suroviny:**

1 ks hus, 250 g hydinová pečeň, 150 ml mlieko, 100 g lúpané mandle, 5 ks tmavé rožky, 5 ks vajce, 1 zväzok petržlenová vňať, mletý muškátový oriešok, soľ

- **Postup:**

Hus očistíme, umyjeme zvonka i zvnútra, osušíme a dôkladne nasolíme. Pečeň umyjeme, osušíme a nakrájame na malé kúsky. Rožky nakrájame na malé kocky a dáme do misy. Pridáme nahrubo nasekané mandle, nadrobno nasekanú petržlenovú vňať a pečeň a dobre premiešame. Vajcia rozdelíme a žĺtky rozšľaháme v mlieku. Z bielkov a štipky soli vyšľaháme tuhý sneh.

Do rožkovej zmesi pridáme žĺtky s mliekom, ochutíme muškátovým orieškom a mierne osolíme. Nakoniec zľahka vmiešame sneh. Plnkou naplníme hus, otvor zaistíme ihlicami alebo zašijeme. Hus preložíme prsiami nahor do pekáča, zakryjeme a v rúre vyhriatej na 140 °C pečieme zhruba 5 hodín 4 kilovú hus s každým kilom o hodinu dlhšie. Počas pečenia z pekáča odoberáme vypečený tuk.



- Zhruba 1 hodinu pred dopečením hus podlejeme trochou horúcej vody. Posledných 30 minút hus pečieme odokrytú na 200 °C. Počas poslednej hodiny pečenia hus intenzívne polievame výpekom. Po upečení ju vyberieme, naporcujeme na 6 častí a ku každej pridáme kúsok plnky. Podávame napríklad s petržlenovou knedľou.

- **Dusená kapusta**

- **Suroviny:**

1 stredne veľká hlávka kapusty, 1 väčšia cibuľa, 5-6 PL kryštálového cukru, 2-3 PL tuku, 200 ml bieleho vína, 1 ČL rasce, ocot, bobkový list, soľ, voda.

Postup:

Očistenú nastrúhanú kapustu osolte. Do hrnca dajte bravčovú masť a rascu, ktorú osmažte, pridajte kryštálový cukor, ktorý necháte skaramelizovať. Očistenú cibuľu nakrájate nadrobno, pridajte do karamelu, premiešajte, hneď pridajte tuk a opäť dobre premiešajte. Vložte kapustu, bobkový list, ocot, spolu duste 40 – 50 min, kým je kapusta mäkká. Na záver dochuťte.

- **Domáca knedľa**

Suroviny:

500 g polohrubá múka, 100 ml mlieko, 125 ml voda, 1 ks vajce, 1 PL olej, 1 ks droždia, 1ČL kryštálový cukor, 1/2 ČL soľ.

Postup:

Múku vsypeme do misy, pridáme soľ, cukor, vajce, rozmrvené droždie a letného mlieko, aby nám vzniklo hustejšie cesto. Pridáme olej a poriadne premiesime. Zakryjeme a necháme cca 1 hodinu kysnúť. Na pomúčenej doske si cesto nožom rozdelíme na 1/2 a urobíme bochničky, ktoré ešte necháme podkysnúť. Parák pomastíme, dáme knedľu a paríme na paráku 20 minút. Voda pod parákom musí vriieť. Ak sa cesto nelepí na špajdlu môžeme ho vybrať na olejom pomastenú tácku.