

Pečená hus na červenom víne

Pečená hus na červenom víne

Suroviny:

1 hus cca 4 kg, soľ, tymian, červené víno 250ml,

Postup:

Hus umyte, osušte, dôkladne nasolte z vonku aj z vnútra necháme ju nasolenú v chladničke cca 12 hodín pre pečením. Hus položte na pekáč prsiami (hrud'ou) dole a podlejeme ju vínom kde pridáme štipku tymianu. Pečieme ju v zákrytom pekáči. Hus pečte v elektrickej rúre pri 160°C, v teplovzdušnej pri 150 °C a v plynovej na 3. stupni jednu hodinu aj 10 minút na každé kilo a priebežne polievajte výpekom. (Pri 4 kg husi pečieme 4,4 hodiny). Keďže sme hus položili prsiami dole, v polovici pečenia hus otočte prsiami hore , pokračujte v polievaní výpekom. 30 minút pred dopečením odokryjeme pekáč, aby husia koža dosiahla zlatistú farbu a bola chrumkavá. Po upečení nechajte cca 15 min oddýchnuť, rozkrájajte a podávajte.



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.

Lokše

Suroviny:

3 kg zemiakov, 2 vajcia, 150 g hladkej múky, 30 g soli

Postup:

V šupke uvarené zemiaky pretlačte cez sito, pridajte soľ, 2 vajcia, hladkú múku, premiešajte. Vypracujte cesto, z ktorého urobíte valček, pokrájajte ho na kúsky a valčekom rozgúľajte lokše na hrúbku cca 2 mm a veľkosť panvice v ktorej ich budete piecť. Pečiete na suchej panvici (napríklad na palacinky), každú lokšu po upečení utriete kuchynskou utierkou aby ste zotreli múku, čo na nej zostala. Ukladajte ich na tanier a čistú plátennú utierku, každú potrite tukom z vrchnej strany, zospodu sa potrie sama od predchádzajúcej a servírujete.