

Husí kaldoun s játrovými knedlíčky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 4h 0min , Porce: 6

1044 kalorií , **1 g** cukrů , **85 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: BB

Odkaz: <https://srecepty.cz/husi-kaldoun-s-jatrovymi-knedlicky>

Příprava

Očištěné a omyté husí drůbky dáme do většího hrnce a zalijeme cca 3 litry studené vody. Osolíme a přivedeme k varu. Stáhneme plamen, přidáme očištěnou mrkev, petržel, celer a koření. Vývar necháme pomalu vařit bez pokličky cca 2 hod. Vzniklou pěnu průběžně odstraňujeme.

Husí játra odblaníme, pomeleme a přidáme k nim vejce, utřený česnek, 50g změkklého másla, drobně nakrájenou červenou cibuli, sůl, pepř a zahustíme strouhankou. Vzniklou směs necháme chvíli odležet v lednici a poté tvarujeme knedlíčky. Vaříme v osolené vodě asi 3-4 min dokud knedlíčky nevyplavou.

Husí vývar po 2 hod scedíme a zahustíme jíškou, kterou jsme si připravili z másla a mouky. Dobře promícháme a necháme dalších 30 min povařit na mírném ohni. Poté přidáme obrané maso, nakrájenou zeleninu a polévku dochutíme solí a pepřem. Dle chuti zjemníme smetanou.

Máme-li rádi husté polévky můžeme přidat i polévkové těstoviny, které v polévce uvaříme do měkka. Před podáváním játrové knedlíčky prohřejeme, dáme do talíře a zalijeme horkou polévkou. Hotovou polévku posypeme nakrájenou pažitkou.

Ingredience

- smetana
- 1 vejce
- 2 kořenové petržele
- pepř
- 2 ks bobkového listu
- malý bulvový celer
- sůl
- 2 mrkve
- 1 cibule
- 10 kuliček pepře
- 3 lžíce másla
- 5 kuliček nového koření
- 3 lžíce hladké mouky
- husí játra
- 3 stroužky česneku
- 50 g změkklého másla
- kousek červené cibule
- strouhanka
- husí drůbky
- pažitka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Drůbež a králík, Polévka

