Svatomartinská husa s červeným zelím

Obtížnost:

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

0 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Edita

Odkaz: https://srecepty.cz/svatomartinska-husa-s-cervenym-zelim

Příprava

Husu dobře obereme od brk a chloupků. Nejlepší je zbytky opálit nad ohněm (na sporáku nebo kuchyňským zapalovačem). Vybereme z ní droby, které spolu s celou husou řádně omyjeme. Dále pak huse odstřihneme v kloubech křídla, odřežeme přebytečný tuk a krk. Dobře vše osolíme a okmínujeme (i husu zevnitř).

Načistíme si cibuli a nakrájíme ji na větší kousky. Jablka si také očistíme, oloupeme a vyjmeme jádřince. Tři jablka si nakrájíme (čtvrté jablko si odložíme bokem) na středně velké kousky stejně jako cibule. Pak smícháme jablka a cibule s nasekanou natí petrželky a vycpeme nádivkou husu. Zbylou nádivku rozložíme kolem husy a na ni naklademe zbytky husy (křidélka, vnitřnosti a odřezky tuku a krku, ať má husička hodně výpeku, protože bez toho by to nebylo ono).

Pak už jen jemně propícháme vidličkou huse kůži, ať při pečení vytéká tuk (pozor, nepropichujte až do masa, husa by byla příliš suchá). Přikryjeme alobalem nebo víkem od zapékací mísy a pečeme dvě hodiny při 180-200°C. Po celou dobu husu podléváme výpekem a sem tam ji ještě propícháme kůži. Po dvou hodinách víko nebo alobal sejmeme a dopékáme do křupava, až je husa správně vypečená (cca další hodinu), ale nezapomeňte často polévat vypečenou šťávou.

Mezitím, co bude husa v troubě, nakrájíme si najemno červené zelí a přidáme k němu

Ingredience

- 1 husa
- 4 větší jablka
- 3 velké cibule
- sůl
- drcený nebo mletý kmín
- 2 hrsti nasekané petrželové natě
- 1 hlávka červeného zelí
- 1 láhev červeného vína - trochu na recept, zbytek podáváme k huse

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Návštěva, Hlavní chod

najemno nastrouhané zbylé jablko. Podlijeme vínem a trošičkou vody. Osolíme a okmínujeme. Až je zelí měkké, opět zkusíme dochutit kmínem nebo solí a pro lepší chuť přidáme tak cca 4 lžíce výpeku z husy (pokud máte doma kus slaninky, vyškvařte ji a přihoďte do zelí, je to lepší).

Jako přílohu zvolte tradiční špekový knedlík. My ho doma rádi nemáme, a proto jsem koupila karlovarský, ale hodí se i obyčejný bramborový knedlík.