



# Husí kaldoun s játrovými knedlíčky



Druh jídla:



Polévky

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Vaření

## Suroviny

**2 Bobkový list Avokádo**

**5 kuliček Nové koření celé Avokádo**

**10 kuliček Pepř černý celý Avokádo**

1 cibule

3 lžíce másla

3 lžíce hladké mouky

2 petržele

2 mrkve

**Muškatový ořech mletý Avokádo**

sůl, pepř dle chuti

1 malý celer

1 husí drůbky (krk, křídla, srdce, žaludek)

100 ml smetany

## Játrové knedlíčky

3 stroužky česneku

1 vejce

strouhanka

50 g změkklého másla

**1 lžíce Polévkové bylinky Avokádo**

1 husí játra

sůl, pepř

## Způsob přípravy

Očištěné a omyté husí drůbky dáme do většího hrnce a zalijeme 3 litry studené vody. Osolíme a přivedeme k varu. Vzniklou pěnu odstraníme.

Stáhneme plamen, přidáme očištěnou kořenovou zeleninu a koření. Vývar necháme pomalu vařit. Vaříme bez pokličky, cca 2 hodiny. Pěnu průběžně odstraňujeme.

Husí játra odblaníme a pomeleme. K játrům přidáme vejce, utřený česnek, změkklé maslo, sůl, pepř a Polévkové bylinky. Směs zahustíme strouhankou. Játrové knedlíčky necháme v lednici 15 minut odležet. Z odleženého těsta tvarujeme knedlíčky. Vaříme v osolené vodě asi 3-4 minuty, uvažené knedlíčky vyplavou.

Husí vývar po dvou hodinách scedíme a zahustíme jíškou, kterou jsme si připravili z másla a mouky. Dobře promícháme a necháme minimálně 30 minut povařit na mírném ohni.

Do zahuštěné polévky přidáme drůbky, obnané maso a část nahrubo nastrouhané zeleniny. Polévku dochutíme muškátovým ořechem, solí a pepřem. Zjemníme smetanou.

Před podáváním játrové knedlíčky prohřejeme, dáme je na dno talíře a zalijeme horkou polévkou. Vše posypeme nasekanou zelenou petrželkou.