



Pečená husa s dýňovým zelím



Druh jídla:



Drůbež

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Podzim

Způsob vaření:



Pečení

Pečená husa

3 lístků Bobkový list Avokádo

1 lžička Kmín celý Avokádo

1 lžička Majoránka Avokádo

4 kuliček Nové koření celé Avokádo

3 jablka

sůl, pepř dle chuti

1 lžíce Rozmarýn Avokádo

mléko

Dýňové zelí

sůl, cukr (podle chuti)

2 cibule

4 lžičky másla

2 lžičky octu

1 kg Dýně hokkaido

1 lžíce Rozmarýn Avokádo

voda na podlití

Způsob přípravy

Husu nasolíme, zalijeme mlékem a necháme ji jeden den marinovat. Poté ji vyjmeme z mléka, opláchneme ve vodě a pečlivě osušíme.

Husu potřeme zvenku a zevnitř směsí z rozetřeného česneku, rozmarýnu, majoránky, pepře a kmínu. Zvenku ji obložíme bobkovými listy a novým kořením. Dovnitř vložíme jablka a husu zašijeme.

Takto připravenou ji položíme hřbetem dolů do pekáčku, který ji velikostí těsně obemkne. Přikryjeme víkem.

Pekáček s husou vložíme do trouby vyhřáté na 120 °C. Pečeme s víkem 5–6 hodin. V průběhu pečení troubu neotvíráme. Pro křupavou kůžičku pečeme posledních 10 minut bez víka na 200 °C.

K dýni si připravíme **dýňové zelí**.

Dýni pořádně omyjeme, vydlabeme střed se semínky a dužinu nahrubo nastrouháme. Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme dýni, podlijeme trochou vody a dusíme. Zelí osolíme, ocukrujeme, přidáme ocet a dusíme skoro doměkka. Když je dýně téměř měkká, zahustíme ji moukou rozkvedlanou v trošce vody. Na závěr necháme chvíli povařit se sušeným rozmarýnem.