



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**

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 důkladně umyjeme a osušíme. Husu potřeme zvenku a zevnitř směsí z rozetřeného česneku, rozmarýnu, majoránky, pepře a kmínu. Zvenku husu obložíme bobkovými listy a novým kořením. Do vnitř vložíme jablka a husu zašijeme.

Takto připravenou kachnu položte hřbetem dolů do pekáčku, který ji velikostí těsně obemkne. Přikryjte dobře přiléhajícím víkem.

Pekáček s husou vložte 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.