Svatomartinská pečená husa

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

1 ks	husa (o váze cca 4 kg)
	sůl
	celý kmín
3 ks	jablko
10 ks	sušené švestky

Postup přípravy

Husu očistíme, osolíme a okmínujeme. Vložíme ji do pekáče (hřbetem nahoru) a kolem husy dáme pokrájená jablka (bez jádřinců). Podlijeme horkou vodou (asi do 1/4 až 1/3 pekáče) a dáme do trouby předehřáté na 200° Celsia. Během pečení vidličkou propichujeme u husy tučnou kůži (mezi stehny a trupem a mezi křídly a trupem), ale ne až do masa. Mělo by vytékat jenom sádlo, nikoli šťáva. Aby se sádlo nepřepalovalo, postupně ho odebíráme naběračkou do čisté porcelánové nádoby. Začneme, až když je sádlo dobře vyškvařené a čiré – do té doby husu znovu nepodléváme. Místo odebraného sádla vždy husu podlijeme horkou vodou. Až bude husa na hřbetě zlatá, otočíme ji. Opět pak při pečení propichujeme kůži a odebíráme sádlo. Přibližně po hodině pečení přidáme k huse vypeckované švestky a pokračujeme v pečení (celkem to bude trvat asi 1 a 1/2 hodiny.) Upečenou měkkou husu vyndáme a přikryjeme alobalem. Z pekáče sebereme zbylé sádlo, přidáme horkou vodu a usazeniny ze dna odškrábeme do šťávy. Vše chvilku povaříme, do pekáče vrátíme naporcovanou husu a vložíme naposledy do teplé trouby odpočinout. Svatomartinskou pečenou kusu podáváme s knedlíkem a se zelím.

*Poznámka: Náš **recept na dušené červené zelí** přinášíme ZDE*