

## Dusená husacia pečeň :)

**Potrebuje:** celú väčšiu husaciu pečeň so sadlom, 1 dcl mlieka, výpek z pečenej husi.

**Postup:** celú husaciu pečeň umyjeme a pozorne oberieme všetko sadlo. Poukladáme ho do malého pekáča, posolíme, položíme naň celú husaciu pečeň, zalejeme 1 dcl mlieka a pomaly dusíme. Pred podávaním nakrájame a zalejeme šťavou z pečenej husi.



[Malokarpatská kuchyňa ↑](#)