Pečená hus :)

Potrebujeme: stredne veľkú vypitvanú hus, soľ, mlieko a vodu.

Postup: vyčistenú stredne veľkú hus umyjeme, posolíme a dobre potrieme mliekom. Potom položíme do pekáča a prilejeme asi pol litra vody. Hus pečieme pri najvyššej teplote asi jeden a pol hodiny za občasného polievania výpekom z pekáča. Kožu na viacerých miestach prepichneme. Potom hus obrátime a pečieme ešte asi hodinu. Odporúčame piecť v hlinenom pekáči a podávať nakrájanú a ešte teplú.



Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania