Husacina :)

Potrebujeme: 1 hus, soľ, majorán, rascu, horúcu vodu.

Postup: vykŕmenú hus ľahko ošklbeme tak, že ju hladidlom vyhľadíme cez mokrú handru. Potom necháme vychladnúť a vypitveme. Piecť sa má až po odležaní v chlade; čas odležania závisí od ročného obdobia, v lete aspoň 3 dni, v zime aj vyše týždňa. Čím je hus lepšie odležaná, tým je jej mäso krehkejšie, chutnejšie a ľahšie stráviteľné. Pred pečením ju dobre umyjeme, zvonku aj zvnútra osolíme, dnu vložíme trochu majoránu, povrchu posypeme trochou rasce, dáme na hlboký pekáč, asi do štvrtiny podlejeme horúcou vodou, prikryjeme vrchnákom pekáča a na sporáku alebo v rúre dusíme. Keď je kožka už napnutá, pozorne ju vidličkou husto popicháme, ale len zvrchu, pričom dávame pozor, aby sme nepichali až do mäsa. Popichaním sa masť vytopí a mäso nie je také mastné. Veľmi veľa záleží na podlievaní husi počas pečenia. Každých 10-15 minút polejeme celú hus vlastnou šťavou a neskôr podľa potreby podlievame horúcou vodou. Masť zvrchu zberáme do hrnčeka a potom ju vypražíme, aby sa odparila voda. Keď je mäso mäkké, vrchnák odkryjeme, hus polejeme masťou a v dobre horúcej, trochu pootvorenej rúre pripečieme do ružova a chrumkava.

Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania