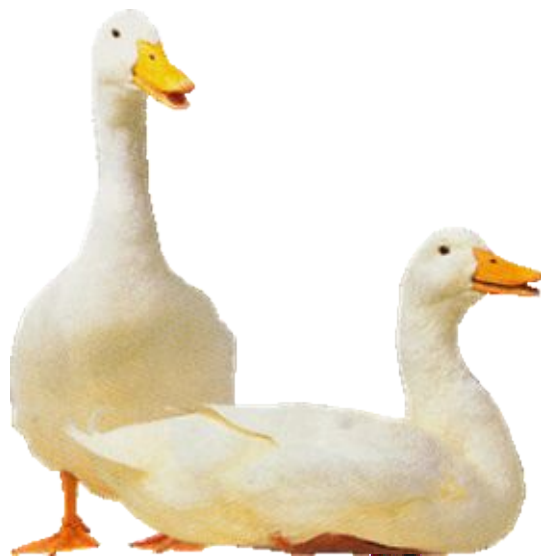


HUSIČKA - KACHNIČKA



NALOŽENÁ HUSA S TŘENÝM KNEDLÍKEM A ZELÍM

Ingredience:

1 husa,
1 celer,
1 petržel,
2 mrkve,
celý pepř,
nové koření,
sůl,
hřebíček,
bobkový list,
kmín,
200 g strouhanky,
750 g jablek,
500 ml černého piva,
500 ml suchého červeného vína.

Třený knedlík:

200 g anglické slaniny,
500 g housky,
200 g másla,
4 vejce,
500 ml mléka,
300 g hrubé mouky,
100 g strouhanky

Zelí:

1 kg červeného zelí,
2 brambory,
5 stroužků česneku,
cukr, ocet, sůl.

Postup:

Husu naporcujeme na menší kousky. Na dno pekáče dáme pokrájenou cibuli, na ni položíme husu, posypeme kořením.

Tento postup opakujeme až do naplnění nádoby.

Zalijeme slabým nálevem z piva a octa, husu zatížíme a necháme 1 až 2 dny odležet.

Kořenovou zeleninu orestujeme na sádle, přidáme maso, zalijeme nálevem a vínem a za podlévání dusíme do poloměkka.

Poté husu přeložíme na pekáč, obložíme ji pokrájenými jablky, přidáme propasírovanou zeleninu a šťávu, posypeme strouhankou a kmínem a pečeme dozlatova.

Třený knedlík:

Nakrájenou slaninu rozpustíme v kastrůlku, přidáme nakrájenou housku, lehce opečeme a necháme vychladnout.

Rozšleháme máslo se solí, přidáme 2 celá vejce a 2 žloutky, mléko, mouku, sníh ze dvou bílků a nakonec prochladlou housku.

Vypracujeme těsto a knedlíky vložíme do vymaštěného ubrousku, zavážeme a vaříme 45 minut ve vařící vodě.

Uvařený knedlík nakrájíme nití a pokapeme rozpuštěným máslem.



Zelí:

Zelí pokrájíme na nudličky, spaříme, dáme do kastrůlku, přidáme nastrohaná jablka, brambory a česnek. Povaříme a nakonec dochutíme.

HUSA NADÍVANÁ UZENÝM KOLENEM

Dnešní husa je hubený pták, proto připravte husu plnou masa - prostě ho nactete dovnitř!

Ingredience:

- 1 větší husa (cca 3 kg)
- 1 uzené koleno (velké tak, aby se vešlo do husy)
- 2 lžičky drceného + 2 lžičky celého kmínu
- 2–3 stroužky česneku, drceného
- 1 jablko, rozpůlené
- 1 cibule, oloupaná
- sůl a pepř
- 100 g másla nebo sádla
- 150 ml medu

**Postup:**

Předehejte troubu na 170 °C.

Kůži na uzeném kolenu nařežte na kostičky, vmasírujte do nich česnek, sůl, pepř a drcený kmín. Husu osolte, opepřete a posypte lžičkou celého kmínu zvenku i zevnitř.

Do husy vložte jablko, cibuli a koleno (pokud se dovnitř nechce vejít, můžete ho vykostit).

Položte husu do pekáče prsíčky dolů, podlijte trochou vody, přidejte máslo či sádlo a přiklopené pečte asi hodinu.

Pak husu obraťte a pečte další půlhodinu.

Poté ji odklopte, přelijte výpekem, potřete medem, posypte zbytkem kmínu a další hodinu, za průběžného podlévání, pečte dozlatova.

Před podáváním koleno vyjměte a servírujte nakrájené na plátky, husu klasicky naporcujte.

HUSA S JABLKY NA ZELÍ

Ingredience:

1 husa,
1 hlávka zelí (1 kg),
3 jablka,
3 brambory,
1 cibule,
2 lžíce octa,
kmín, sůl

Postup:

Očištěnou a ve vlažné vodě opláchnutou husu osolíme, pokmínujeme, položíme na pekáček, podlijeme trochou vody a dáme do trouby péct.

V průběhu pečení přeléváme husu vypečenou šťávou a podléváme vodou. Když je maso téměř měkké, slijeme část husího sádla, přidáme oloupanou na plátky nakrájenou cibuli a na porce husy navršíme pokrájené zelí zbavené košťálu, osolíme a zastříkneme octem.

Po 10 minutách pečení přidáme oloupaná a nahrubo nastrouhaná jablka a oloupané a na kostky nakrájené brambory.

Směs promícháme a společně dodusíme doměkka.

Husí sádlo použijeme na přípravu bramboráku, topinek nebo smažených bramborových placek.

Porce husy podáváme společně se zelím, jablky a brambory.

Vhodnou přílohou je bramborový knedlík nebo bramborové placky.



SVÁTEČNÍ HUSA



Ingredience:

- 1 husa (asi 3-3,5 kg)
- sůl
- kmín
- 4 jablka
- 300 g sušených švestek
- 100 g jader vlašských ořechů
- 1 pomeranč

Postup:

- Očištěnou a vykuchanou husu důkladně omyjeme a osušíme.
- Osolíme ji, okmínujeme a necháme aspoň 20 minut odpočinout, aby se sůl rozpustila a prostoupila do masa.
- 2 jablka, polovinu švestek a ořechů vložíme do husy, kam přidáme i pokrájený oloupaný pomeranč a husu zašijeme.
- Vložíme ji do pekáče, mírně podlijeme, zakryjeme vrchním pekáčem a dáme do vyhřáté trouby.
- Nejprve pečeme při 160.C za občasného polévání výpekem asi 1 hodinu.
- Pak přidáme zbylá pokrájená jablka, ořechy a švestky.
- Teplotu zvýšíme asi na 180.C a husu dopečeme bez zakrytí doměkka.
- Hotovou husu naporcujeme a podáváme s různými druhy knedlíků, červeným zelím a ve výpeku pečeným ovocem s ořechy.

HUSA PO STAROČESKU



Ingredience:

1 husa
kmín
sůl

Postup:

Husu očistíme a den předem dobře posolíme. Než ji dáme péci, posypeme ji kmínem.

Na pekáč ji dáme zády nahoru a něčím podložíme, aby se nepřipekla.

Je-li tučná, odstraníme předem sádlo a v kastrůlku můžeme vyvařit.

Husu dáme do trouby a za stálého polévání ji pečeme. Je-li třeba, během pečení opatrně sbíráme sběračkou tuk.

Když husa zčervená, obrátíme ji, propíchnáme na prsou, pod křídly a kolem stehen a pečeme dočervena.

Pak slijeme z pekáče všechnu šťávu a husu necháme dopéci bez ní, bude mít křehkou a křupavou kůrku.

Podáváme s dušeným zelím a houskovými knedlíky.

Poznámka:

původně se husa napřed opekla na kamnech z obou stran, opatrně se sebral tuk a pak teprve se dávala péct do trouby.

HUSA NA PĚT ZPŮSOBŮ

Ingredience:

1 ks husy s droby
0,5 kg vepřového mletého masa
0,5 kg drůbeží jater
2 šálky zeleniny do rizota
kmín, sůl

Postup:

1 recept:

Kůži z krku odřízneme co nehlouběji, naplníme osoleným a okmínovaným mletým vepřovým, zašijeme a upečeme.
Podáváme s bramborem a zeleninou.

2 recept:

Kůži ponecháme pouze na stehýnkách, ostatní stáhneme.
Netučnou kůži z hřbetu necháme vcelku.
Ostatní kůži a sádlo nakrájíme na čtverečky asi 3x3 cm, vyškvaříme (nenecháme úplně ztuhnout) a scedíme.
Podáváme s chlebem.

3 recept:

Přikoupená drůbeží játra a játra z husy podusíme na troše husího sádla s vloženou cibulí, nesolíme. Po vychladnutí mažeme na chleba.

4 recept:

Droby z husy a oddělená křídla uvaříme v osolené vodě s polévkovým kořením. Později přidáme zeleninu. Přecedíme, maso obereme a nakrájíme.
Ve vývaru uvaříme rýži nebo tarhoňu (těstovinová rýže), přidáme vařenou zeleninu a maso z polévky.
Podáváme s kyselou okurkou.

5 recept:

Husu rozpůlíme, oddělíme stehna a kůži z hřbetu našijeme na prsa.
Osolíme a okmínujeme. Pečeme do měkka asi 1 1/2 h nejdříve přikryté kůží dolů, asi po hodině obrátíme. Před dopečením odkryjeme.
Podáváme s knedlíkem a zelím.



HUSA V ZELÍ



Ingredience:

1 mladá husa,
2-3 lžíce husího sádla,
800 g kysaného zelí,
0,2l šťávy z kysaného zelí,
0,2l smetany,
1 lžíce mleté sladké papriky,
sůl

Postup:

Na dno zapékací ohnivzdorné mísy, které jsme trochu vytřeli husím sádlem, dáme vrstvu zelí a posypeme mletou paprikou.

Na to rozložíme porce husy, přikryjeme zbytkem zelí, zalijeme lákem ze zelí a pokapeme zbytkem husího sádla, které ještě posypeme mletou paprikou.

Dusíme v troubě pod pokličkou, až je maso na píchnutí nožem měkké.

Zalijeme smetanou a necháme ještě chvíli péct.

HUSA PEČENÁ S OVOCEM

Abyste si ji opravdu vychutnali, držte se osvědčeného postupu. Výsledek bude jedinečný.

Ingredience:

1 husa, nejlépe o hmotnosti do 4 kg
sůl
kmín
horká voda na podlévání
případně 2 jablka, hrušky a švestky (slívy)
snítka levandule

Postup:

Troubu předehřejte na 200, horkovzdušnou na 180 stupňů.

Připravenou husu vložte do pekáče prsíčky dolů.

Podlijte ji horkou vodou (měla by sahat asi do čtvrtiny pekáče), větší a starší drůbež přiklopte druhým pekáčem a vložte do předehřáté trouby.

Můžete ji také obložit jablky zbavenými jádřinců a pár kousků vložit i do břišní dutiny. Šťáva díky tomu získá jemnější a svěžejší chuť a bude hustší.

Během pečení vidličkou propichujte u tučnější husy kůži jednak mezi stehny a trupem, jednak mezi křídly a trupem, ale ne až do masa.

Mělo by vytékat jenom sádlo, nikoli šťáva.

Aby se sádlo nepřepalovalo, postupně ho odebírejte naběračkou do čisté, nejlépe porcelánové nádoby. Začněte, až když je sádlo dobře vyškvařené a čiré; do té doby husu znovu nepodlévejte.

Tip:

Snazší je vyjmout pekáč z trouby, počkat, až sádlo přestane vřít, a odebrat ho. Pak husu podlijte horkou vodou a vraťte do trouby.

Během pečení ji občas přelévejte vyškvařeným sádlem.

Když je husa na hřbetě zlatá, otočte ji a pokračujte v pečení a sbírání sádla, dokud nebude upečená dozlatova; trvá to asi 1–1,5 hodiny.

Měkkou husu pak vyndejte na mísu a překryjte alobalem.

Z pekáče seberte zbylé sádlo a přilijte horkou vodu, aby bylo dost šťávy. Usazeniny ze dna a stěn odškrabejte do šťávy a nechte chvíli povařit.

Tímto postupem získáte klasickou husu, k níž nerozlučně patří dušené zelí a knedlíky.

Pokud se vám zalíbila verze s ovocem, na posledních dvacet minut pečení přidejte hrušky a švestky. Jako příloha je ideální třeba bramborový knedlík.

Husu naporcujte, vložte do pekáče a nechte ji v otevřené troubě ještě chvíli odpočinout. Při podávání přelijte každou porci trochou šťávy; zbylou můžete podávat v omáčnicku.



SVATOMARTINSKÁ HUSA



Ingredience:

husa (cca 3,5 kg),

sůl, kmín,

2 jablka,

Postup

Postup:

Předem nasolenou a okmínovanou husu pečeme v troubě při 180°C, během pečení podléváme.

Když je maso poloměkké, husu obložíme jablky bez jádřinců, pár kousků vložíme i do břišní dutiny.

Když je husa na hřbetě zlatá, otočíme ji. Pečeme asi 1 až 1,5 hodiny.

Husu naporcujeme a poléváme výpekem z masa a jablek.

Podáváme se zelím a bramborovým knedlíkem.

NADÍVANÁ HUSA

Ingredience:

1 husa (500 g),
sůl, mletý pepř,
lžička ostré hořčice,
1 houska,
200 ml smetany,
200 g jater,
1 cibule,
lžíce másla, sekaná petrželka

na omáčku:

200 ml bílého vína,
200 ml zakysané smetany



Postup:

Husu potřeme solí, pepřem, hořčicí. Housku nakrájíme na kostičky, namočíme do smetany. Játra a cibuli nakrájíme na kostičky

a 3 min opékáme na másle, poté promícháme s vymačkanou houskou, petrželkou, solí a pepřem.

Husu plníme touto nádivkou a pečeme na 180°C v troubě a podléváme bílým vínem. Pak povaříme s kysanou smetanou.

Dochutíme solí a pepřem.

Vhodnou přílohou je dušené červené zelí, popřípadě bramborové krokety.

PEČENÁ HUSA PO ČESKU



Ingredience:

1 husa,
sůl, kmín

Postup:

Husu nejdříve vykucháme a důkladně očistíme.

Z břicha husy výjmemé sádlo, nakrájíme je a rozškvaříme na pekáči.

Na roškvařené sádlo položíme husu, kterou předtím důkladně ze vnitř i z venku osolíme a okmínujeme.

Kdo má rád jablka, přidá je k huse.

Husu pečeme pomalu v mírně vyhřáté troubě, několikrát ji vidličkou propíchneme po bocích a na stehnech, aby se lépe vypékala šťáva.

Během pečení vypečenou šťávou poléváme a občas husu obrátíme (dopečeme ji položenou na zádech prsíčky nahoru).

Pokud bude potřeba podlijeme husu trochou horké vody.

Postupně sbíráme vrstvu tuku z vypečené šťávy, aby se dále nepřepalovala.

Hotovou husu s křupavou kůrčičkou vyjmemé a naporcujeme.

Ze stěn pekáče seškrábeme připečenou šťávu, přilijeme trochu vody a povaříme.

Pečenou husu podáváme se zelím a houskovým knedlíkem.

HUSA NA ČERVENÉM VÍNĚ

Ingredience:

1 vykrmená mladá husička

0,7 l Svatomartinského červeného vína (dop. Svatovavřínecké)

4 – 6 menších, tvrdých a nakyslých jablíček

1 velká cibule

několik hřebíčků

hrst sušených zelených bylinek (tymián, dobromysl, majoránka)

mořská krystalická sůl

3 dl domácího husího sádla

lžíce švestkových povidel



Postup:

Každý, kdo někdy zkusil péci jakoukoliv drůbež v celku, natož husu, dá za pravdu, ne vždy se to vydaří.

A proto několik praktických rad:

Husu kořeníme bylinkami zevnitř a to tak, že sušený tymián, majoránku apod. vtíráme s krystalickou solí pečlivě do břišní dutiny husy, kterou necháme potom několik hodin v chladu uležet.

Před pečením husu nadijeme jablíčky a cibulí, břišní dutinu dobře zašijeme, stejně jako krk. Dále doporučujeme vínem začít podlévat až zhruba po hodině pečení, před tím je dobré podlévat vodou a průběžně potírat husím sádlem.

Pečeme-li husu v celku, nasolíme ji a vetřeme bylinky zevnitř.

Husu necháme několik hodin v chladu uležet.

Před pečením do břišní dutiny vložíme cibuli se zapíchnutými hřebíčky, jablíčka a husu na obou koncích pečlivě zašijeme.

Rozpálíme troubu, vymažeme pekáč husím sádlem a husu do něj vložíme na rošt ze špejlí nebo třísek.

Pečeme zvolna pod pokličkou za podlévání vodou, sádlem a červeným vínem asi 1,5 až 2 hodiny.

Poslední půlhodinu dopékáme husu v pekáči bez pokličky, poléváme ji často svrchu tukem i šťávou z výpeku, aby krásně zezlátla.

Pokud chceme mít husičku pěkně voňavou po bylinkách už hned při vytažení z trouby, posypeme ji ještě při posledním podlévání (i polévání).

Nakonec ji necháme dojít přiklopenou poklicí asi 20 minut ve vypnuté troubě, jedině tak se nám bylinky nepřipálí.

A úplně na závěr:

nezapomeňme zlehka z okraje pekáče seškrábnout výpek a rozmíchat jej ve šťávě se lžící švestkových povidel!

To je ten finální dotek, který naši husičku posune definitivně z kategorie požívatin někam do sfér vysokého kulinářského umění.

Na závěr ji můžeme posypat sušenými zelenými bylinkami, v tom případě ji necháme dojít ve vypnuté troubě zase přiklopenou poklicí. nejlepší přílohou je čerstvý domácí chléb, nebo bramborové knedlíky.

Poznámka autora:

zelí a kmínu se tentokrát vyvarujeme, vínu příliš nesyvědí, naopak, spolehlivě jej „vynulují“.

SVATOMARTINSKÁ HUSA S ČERVENÝM ZELÍM



Na 8 porcí potřebujete:

- čtyřkilovou husu
- sůl
- majoránku
- kmín
- 1 housku
- asi 2 dl vody.



- Ze všeho nejdřív husu ze všech stran včetně vnitřku nasolíme.
- Zevnitř ji ještě potřeme majoránkou, zvenčí zase důkladně nakmínujeme.
- Nakonec dovnitř husy vložíme housku, která do sebe během pečení nasaje nemálo tuku, který teče dovnitř.



Husu vložte do pekáče a dokořeňte ji z druhé strany

Troubu předehřejeme na 160 stupňů Celsia, husu položíme prsy dolů do pekáče, podlijeme trochou vody a dáme ji do trouby.

Je dobré ji každých zhruba 15 minut přelít výpekem, aby se maso nevysušilo.

Když husa asi po 80 minutách zrudne, otočíme ji prsy nahoru, ještě trochu ji pokmínujeme a za občasného polévání ji pečeme dalších zhruba 80–90 minut.



Když je husa i na prsou růžová, roztopíme troubu na 180 stupňů a pečeme ji ještě asi 15–20 minut, aby se udělala krásně křupavá kůrčička.

Po upečení ji necháme chvíli zchladnout, vyndáme z ní housku („Nevyhazovat! To bude jeden z nejlepších kousků!“)

Nakonec ji naporcujeme nůžkami na drůbež:

Rozstříhneme jí podélně hrudník a rukama ji „zlomíme“ podél páteře. Pak už jde bez problémů porcovat i na zádech.

Červené zelí k huse:

Na 8 porcí potřebujete:

1,5 kg červeného sterilovaného zelí,

300 g anglické slaniny vcelku,

3 lžíce másla,

3 větší cibule,

podle chuti asi 4–6 lžic cukru,

3 lžíce hladké mouky

700 ml hovězího vývaru



Na takovou porci zelí začněte rovnou vařit v pořádně velkém hrnci.

Slaninu nakrájíme na kostičky a cibuli nasekáme nahrubo.

V hrnci rozpustíme máslo, přidáme slaninu a cibuli a vše promícháme.

Když cibule zesklouvnou, přisypeme asi polovinu cukru, který necháme zkaramelizovat.

Pak přidáme červené zelí.

Nakonec zelí už jen zalijeme hovězím vývarem, přikryjeme poklicí a necháme asi 20 minut dusit, až je úplně měkké.

Když je zelí hotové, přidáme ještě lžici cukru.

Zelí zaprášíme hladkou moukou.

Komu v receptu chybí sůl, tak si zelí klidně i dosolte.

HUSÍ PERKELT



Ingredience:

400 g vykostěného husího masa,
husí drůbky,
1 stroužek česneku,
2 menší cibule,
1 lžička hladké mouky,
1 rajče,
1 zelená paprika,
2 lžíce husího sádla,
1 lžíce mleté sladké papriky,
sůl

Postup:

Vykostěné maso nakrájíme na malé kousky, drůbky rovněž rozkrájíme. Osolíme a prudce opečeme na husím sádle. Potom při mírnějším plameni shrneme maso na jednu stranu pánve, na volné místo nasypeme jemně krájenou cibuli a česnek, zpěníme a zasypeme mletou paprikou. Krátce osmahneme a podlijeme 3 lžícemi vody. Promícháme a dusíme zvolna za mírného podlévání vždy, když se tuk odděluje od šťávy. Ke konci dušení přidáme papriku nakrájenou na jemné nudličky a rozkrájené rajče. Dusíme dál až paprika změkne.

JEMNÁ HUSÍ PAŠTIKA



Ingredience:

500 g husích jater,
500 g vepřových nebo telecích jater,
1 l husího sádla,
8 natvrdo uvařených vajec,
4 cibule,
lžíce hořčice,
mletý pepř a sůl

Postup:

Na sádle podusíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme pokrájená husí a vepřová játra a dusíme do měkka v husím sádle.

Vše rozmixujeme s vařenými vejci, hořčicí, mletým pepřem a solí dohladka. Paštiku lze i uchovat - naplníme do sklenic, uzavřeme je víčky a sterilujeme ve vodní lázni nejméně 1 hodinu při 100°C.

DOKONALÁ KACHNA



Potřebujete:

kachnu
pekáč
sůl, kmín
a budíka

Postup přípravy nemůže být jednodušší.

Kachnu očistěte a omyjte zevnitř i zvenku pod tekoucí studenou vodou, nechte ji okapat a osušte papírovou utěrkou.



Můžete také odříznout krk, konce křidélek a biskupa a využít je na vývar.



Pak kachnu důkladně ze všech stran osolte zhruba lžičkou soli, třetina z toho by měla přijít do útrob kachny. Kůži pak ještě ze všech stran posypte kmínem.



Takto připravenou kachnu vložte do pekáčku s dobře přiléhajícím víkem či pokličkou. Pasovat by do něj měla tak akorát, aby ji pěkně "objal".

Přikryjte a vložte do trouby na rošt zasunutý do spodní třetiny, termostat nastavte na 120°C.

"Pečte bez jakýchkoliv zásahů a průzkumných manévrů včetně otvírání trouby nebo nadzvedávání víka 5 až 6 hodin, na přesném čase rozhodně nesejde.



Vůně, která se vyvalí po otevření trouby a zvednutí pokličky, nemá chybu.

Stejně tak kachní pečínka.

Pečínka leží ve vypečené šťávě a omastku jako v pokojíčku, ani známky po nějakém spálení nebo vysušení. Masíčko je měkoučké, krásně šťavnaté a chuťově naprosto dokonalé. V ústech se doslova rozplývá.

Pokud byste snad toužili po křupavější kůži, stačí kachnu ještě na chvíli do trouby vrátit bez pokličky a nechat ji zprudka zapéct při 200 °C.

Po deseti minutách bude mít kůřičku ještě zlatavější a křupavější.

KACHNA PLNĚNÁ ŽAMPIONY



Ingredience:

- 1 kachna
- 800 g malých žampionů
- 2 cibule
- 3 lžíce másla
- 6 stroužků česneku
- sůl
- čerstvě namletý pepř
- 5 snítek čerstvého tymiánu
- 6 snítek čerstvé petrželky

Postup:

- Jemně nasekaný tymián, sůl, pepř a prolisovaný česnek promíchejte a důkladně vetřete (i zevnitř) do omyté kachny.
 - Kachnu zabalte do potravinové folie a nechte přes noc v lednici.
 - Oloupanou nakrájenou cibuli nechte zesklivatět na másle.
 - Přidejte očištěné, nakrájené žampiony, lehce osolte a duste 15 minut.
 - Do vychladlých žampionů přidejte nakrájenou petrželku.
 - Připravenou nádivkou naplňte kachnu.
 - Zadní nohy kachny svažte potravinovou nití.
 - Kachnu dejte do pekáčku a podlijte sklenicí vody.
 - Pokud vám zbude nádivka položte ji v pekáčku vedle kachny
 - Pečte při 190°C 90 minut, nebo až je kachna měkká.
 - Kachnu můžete upéct i pečícím rukávu.
- Podávejte s knedlíkem a zelím.

PEČENÁ KACHNA s JABLKY



Ingredience:

1 kachna,
kmín,
sůl,
2 jablka

Postup:

Kachnu pečlivě očistíme, omyjeme a osolíme uvnitř i venku.

Jablka zbavíme slupky a naplníme jimi vnitřek kachny.

Pokud jsou jablka příliš velká, zbavte je jádřinců a nakrájejte na kostky.

Tím pak kachnu naplníme.

Kachnu umístíme do kastrolu, okořeníme kmínem, podlijeme vodou a kastrol přikryjeme poklicí. Pokud pečete na pekáčku, překryjte jej alobalem a pečlivě utěsněte po stranách.

Takto dusíme kachnu na 210°C v troubě jednu a čtvrt hodiny.

Poté pokličku/alobal sejmeme a kachnu upečeme za častého podlévání dozlatova.

Kachnu nakonec vyjmeme, odstraníme z ní jablka (ty vyhodte). Pečená kachna je hotová.

Přílohy:

Všechny druhy běžných knedlíků, opečený nebo vařený brambor, bramboráčky, bílé nebo červené dušené zelí.

KACHNA PEČENÁ S KACHNÍ JÁTRY A JABLKY



Ingredience:

1 kachna
1 kachní játra
500 g jablek
30 g cukru
40 g másla
80 g mandlí
50 ml bílého vína
sůl

Postup:

Očištěnou, omytou a osolenou kachnu dáme do pekáče, podlijeme nepatrně vodou, tučná místa propíchneme vidličkou a dáme péci.

Játra pečeme současně s kachnou.

Za občasného polévání šťávou z kachny a podlévání vývarem upečeme kachnu dozlatova.

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců, nakrájíme na silnější díly, případně nakrájíme z jablek kroužky, posypeme cukrem a dáme na rozpuštěné máslo dusit.

Pokapeme bílým vínem a dusíme do poloměkka.

Játra nakrájíme na plátky, přimícháme je k jablekům a ještě mírně prohřejeme.

Dušenými jableky obložíme kachnu.

Jablečnou dušeninu sypeme na povrchu oloupanými, na nudličky nakrájenými mandlemi.

Příloha:

rýže okořeněná kari kořením.

KACHNA NA ČESNEKU



Ingredience:

1 kachna
3 stroužky česneku
majoránka
kmín
sůl
20 g hladké mouky

Postup:

Česnek oloupeme, prolisujeme a utřeme s majoránkou a solí.

Očištěnou a omytou kachnu uvnitř i na povrchu potřeme česnekovou směsí.

Mírně okmínujeme, vložíme na pekáč a v troubě pečeme dozlatova.

Měkkou kachnu vyjmeme a šťávu necháme vysmahnout na tuk, pak zaprášíme moukou a necháme dobře provařit.

Kachnu naporcujeme a přelijeme scezenou šťávou, aby maso neosychalo.

Podáváme s chlupatými knedlíky.

MORAVSKÁ PEČENÁ KACHNA



Ingredience:

1 kachna,
1 cibule,
4 stroužky česneku,
2 lžíce hladké mouky,
kmín, sůl

Postup:

Kachnu očistíme, opláchneme vlažnou vodou, uvnitř i na povrchu osolíme, posypeme kmínem a dáme do pekáče.

Mírně podlijeme vodou, přidáme pokrájenou cibuli a nasekaný oloupaný česnek a dáme péci.

V průběhu pečení kachnu obracíme a přeléváme vypečenou šťávou.

Měkkou kachnu dozlatova upečeme a vyjmeme z výpeku.

Přebytečný tuk slijeme do hrnku, zbylou šťávu vydusíme na tuk a zaprášíme moukou.

Po zasmahnutí zalijeme vodou, povaříme na šťávu a procedíme přes jemný cedník.

Kachnu nasekáme na porce a při podávání přeléváme šťávou.

Vhodnou přílohou jsou bramborové knedlíky a kysané zelí.

Scezené kachní sádlo použijeme na přípravu topinek bramborových placek.

PEČENÁ KACHNA NA TYMIÁNU



Ingredience:

1 kachna
2-3 jablka
tymián nebo majoránka
sůl a pepř

Postup:

Vykuchanou kachnu omyjeme, osušíme a vetřeme sůl do kůže.
Prosolíme i uvnitř.
Položíme do pekáče a do kachny vložíme celá jablka i se slupkou.
Kachnu uzavřeme párátky.
Nasekáme čerstvý tymián nebo majoránku, kachnu posypeme a podlijeme trochou vody, aby se nepřípekla.
Pečeme na 180 stupňů do změknutí (cca 2 - 2,5 hodiny) za občasného polévání vypečenou šťávou,
Na poslední čtvrt hodinu teplotu zvyšujeme na 200 a dopékáme už bez přikrytí, aby nám kachna hezky zčervenala.
Jablka z kachny vyndáme a nemusíme je dál použít i když někomu chutnají k masu.
Kachnu podáváme nejlépe s bramborovým knedlíkem a se zelím.

KACHNA PODLE PRABABIČKY



Ingredience:

2 stehna a 2 kachní prsíčka,
2 a 1/2 dl světlého piva,
100 g cibule,
1-2 stroužky česneku,
jablko,
křen,
kmín,
sůl

Postup:

Řádně očištěná kachní stehna a prsíčka protkneme klínky cibule, potřeme česnekem se solí, okořeníme kmínem a krátce zapečeme.
Poté podléváme a přeléváme pivem a zvolna pečeme dozlatova.
Jednotlivé porce doplníme strouhaným křenem s jablkem.

Příloha:

bramborové knedlíky a červené zelí.

KACHNA NA PIVU S NÁDIVKOU



Ingredience:

1 kachna
700 ml světlého piva
sůl
tymián

Na nádivku:

100 g kachních jater
20 g šunky
50 g másla
2 rohlíky
1 vejce
50 ml světlého piva
2 cibule
sůl
pepř
petrželka

Postup:

Kachnu omyjeme, zvenku i zevnitř okořeníme tymiánem, uvnitř osolíme a naplníme nádivkou.

Nádivka:

Na másle zpěníme najemno posekanou cibuli.

Na ní orestujeme na kostičky nakrájená játra, podlijeme pivem a krátce podusíme.

Rohlíky nakrájené na kostičky navlhčíme pivem, přidáme vejce, jemně pokrájenou šunku a petrželku.

Osolíme a opeříme.

Na závěr do směsi zamícháme vychladlá podušená játra.

Kachnu s nádivkou zašijeme, posolíme a vložíme na pekáč.

Pečeme zvolna v troubě dokřupava za častého polévání vypečenou šťávou a pivem.

Na Slovensku tuto kachnu podávají se širokými nudlemi, ale chutnat bude rovněž s bramborovým knedlíkem a červeným zelím.

KACHNA NA ČERNÉM PIVU

Ingredience:

1 kachna
1 hlíza zázvoru
špetka soli
špetka kmínu
hrst rozinek
200 ml černého piva
1 knedlík houskový
dle chuti řepa červená nakládaná



Postup:

Kachnu umyjeme, osušíme a naporcujeme.
Čerstvý zázvor omyjeme, oloupeme, najemno nastrouháme a smícháme se solí a kmínem.
Touto směsí kachnu potřeme, posypeme rozinkami a zalijeme černým pivem.
Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C a nezapomeneme občas podlévat.
Pečeme asi 1,5 hodiny, dokud není maso úplně měkké.
Kachničku podáváme s houskovým knedlíkem a salátem z červené řepy.

KACHNA NA POMERANČÍCH S MEDEM

Na 6 porcí potřebujete:

- 1 kachnu (cca 2,5 kg)
- sůl, kmín
- 2 pomeranče



- 2 jablka,
- 1 cibuli
- 3 lžice medu



Postup:

Kachnu očistěte od případných zbytků peří, opláchněte a ze všech stran – včetně vnitřku, osolte a řádně okmínujte.

Očištěná jablka a cibuli nakrájejte na osminky a vložte je dovnitř kachny. Nebojte se jich tam napěchovat co nejvíc, kachna pak bude krásně šťavnatá.



Kachnu vložte do pekáče a podlijte asi 2 dl vody nebo drůbežího vývaru.

Vymačkejte šťávu ze dvou pomerančů a kachnu jí polijte, nezapomeňte jí trochu nalít i dovnitř.

Přiklopený pekáč pak vložte podle velikosti na asi 1,5–2 hodiny do trouby vyhřáté na 180 stupňů Celsia (horkovzdušnou nedoporučujeme, lepší je pomalejší pečení).

Během pečení ji nezapomeňte podlévat!

Pokud jste u kachny měli přibalené i droby, vložte je do pekáče a pečte je spolu s ní.

Stejně tak můžete odříznout nemasitou část křídel, která díky pečení ve výpeku nebude tak vysušená.

Ve chvíli, kdy je kachna měkká, propíchejte kůži vidličkou, aby mohl vytéct přebytečný tuk.

Po těchto necelých 2 hodinách pečení kachnu vyndejte z pekáče a do výpeku přimíchejte med.



Kachnu zase vložte zpět, celou ji medovým výpekem potřete a vložte na dalších asi 40 minut do trouby a pečte, dokud nezezlátne.

V této fázi je potřeba potírat ji výpekem opravdu často, aby kůrčička chytila co nejvíc medovo–pomerančové chuti.

Pomerančovou kůru z vymačkaných pomerančů očistěte od spodní bílé části a nakrájejte ji na nudličky. Budou se hodit jako ozdoba.

Hotovou kachnu naporcujte, ozdobte kouskem pečeného jablka a cibule a kouskem pomerančové kůry. Podávejte s chlupatými knedlíky a zelím.



Chlupaté knedlíky

Na 6 porcí potřebujete:

4 rohlíky

4 větší brambory

4 vejce

sůl

podle chuti velkou hrst petrželky

asi 150 g hrubé mouky

2 lžíce sádla



Postup:

Rohlíky nakrájejte na malé kostičky, oloupané brambory nastrouhejte najemno a petrželku nasekejte.



V misce smíchejte rohlíky, brambory, vajíčka, sůl, petrželku a podle potřeby přidejte asi 150 g hrubé mouky.

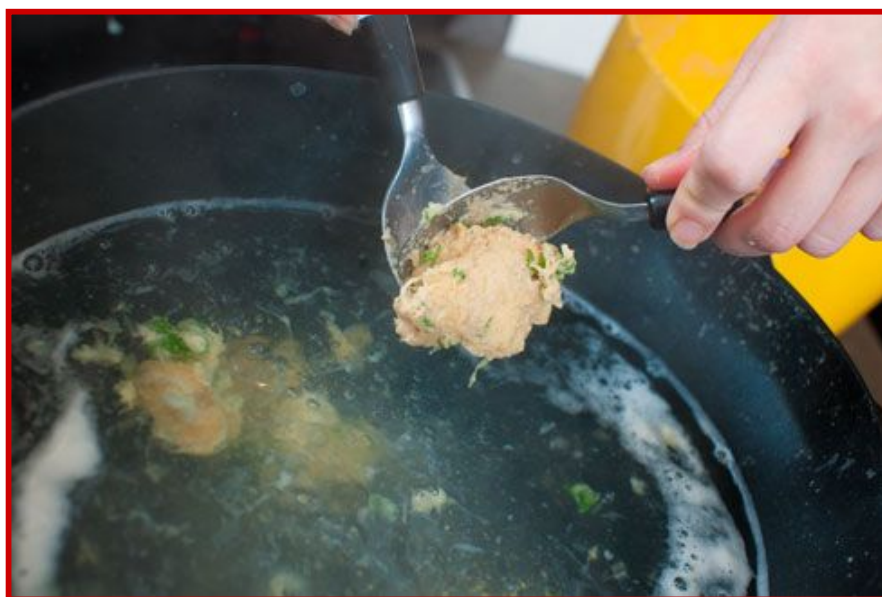
Z ingrediencí rukama vypracujte polotuhé těsto, které musí držet pohromadě!



Pomocí lžice tvořte noky, které vhazujte do vroucí osolené vody, vaří se asi 4 minuty. (Stejně tak můžete z těsta vytvarovat kulaté knedlíky, které se vaří podle velikosti asi 8–12 minut.)

Noky vhazujte do mísy a po každé dávce uvařených knedlíků přidejte kousek sádla a knedlíky promíchejte, aby se neslepily.

Slepení, resp. také jejich zmodrání, předejdete také smícháním s kyselým zelím.



Zelí

Na 6 porcí zelí bílého potřebujete:

- 1 středně velkou hlávkou zelí (asi 1 kg)
- 150 g špeku
- 2 cibule
- 500 ml drůbežího nebo hovězího vývaru
- sůl, kmín
- podle chuti cukr a ocet



Postup:

Špek nakrájejte na kostičky a dejte jej vypéct na pánev.

Cibuli nakrájejte a přidejte ji ke špeku. Vše opékejte tak dlouho, až cibule zezlátne.

Mezitím nakrájejte zelí na nudličky.

Když je cibule hotová, přimíchejte k ní zelí, podlijte asi 1/3 vývaru, přiklopte poklicí a chvíli duste.

Pak zelí osolte, okmínujte, zalijte zbytkem vývaru a duste, dokud nebude skoro měkké, trvá to asi 20 minut.



Poloměkké zelí dochuťte cukrem (asi 4 lžíce) a octem. Množství záleží opravdu jen na tom, co kdo má rád, takže oboje přidávejte po trochách, vždy promíchejte, ochutnejte a případně přidejte ještě trochu. Dochucené zelí nechte ještě chvíli podusit, až bude úplně měkké, a je hotovo!

PEČENÁ KACHNA



1. Suroviny



2. Omytou a očištěnou kachnu okmínujeme na povrchu



3. i zevnitř,



4. osolíme,



5. vložíme do pekáčku a podlijeme trochou vody. Kachnu klademe do pekáčku prsíčky navrch a nemusíme jí obracet při pečení.



6. Vložíme do vyhřáté trouby trouby a pečeme dozlatova.



7. Během pečení kachnu přeléváme výpekem a některé tučné části můžeme propíchnout vidličkou, aby se uvolnil tuk.



8. Upečenou kachnu vyjmeme z trouby



9. a servírujeme nejlépe s červeným a bílým zelím a s bramborovým či houskovým knedlíkem.



10. Pečenou kachnu můžeme také ještě horkou vykostit, strážníkům se usnadní konzumace.



11. Ostrým nožem kachnu přeřízneme podél páteře,



12. páteř vyřízneme,



13. a máme kachnu na dvě části.



14. Nyní vyloupneme kůstky hrudního koše



15. a máme dvě poloviny kachny jen se stehenní kostí a kostí u křídla. Na páteři zůstane biskup, který je pro mnohé neocenitelnou lahůdkou.



16. Vykostěnou kachnu pak podléváme výpekem.

HUSÍ ŠKVARKY



Ingredience:

maso z prsou z půl husy (nebo z celé)

Postup:

Stáhneme maso z prsou i s kůží. Nakrájíme na kusy (velké jako dlaně), mírně podlité dáme vařit na pánev nebo do kastrolu (podle množství), až kůže mírně zrudne. Nesolíme!

Poté scedíme, naklademe na železnou pánev škvarky, skropíme je studenou vodou a dáme do vyhřáté trouby upéci do křupava.

Teprve hotové posolíme, škvarky nikdy nelisujeme!

Výborné jsou za studena s chlebem.

HUSÍ ŠKVARKY II.

Ingredience:

kůže ze sádelnaté husy,
sůl

Postup:

Staženou kůži nakrájíme na čtverce (5x5 cm), v pekáčku je podlijeme vodou a pod poklicí dusíme, až jsou měkké.

Narovnáme je na plech, posolíme a v troubě upečeme dozlatova.

Sádlo použijeme na polévku nebo na brambory.

HUSÍ JÁTRA S MANDLEMI

Ingredience:

1 velká husí játra,
hrst loupaných mandlí,
sůl,
2 hřebíčky,
šálek vyškvařeného husího sádla

Postup:

Husí játra důkladně omyjeme a zbavíme blan.

Na 1 hodinu je ponoříme do mléka.

Spaříme mandle, oloupeme a poté půlíme tak, aby vznikly užší hranolky.

Sádlo nakrájíme na kostky, vložíme do většího rendlíku a škvaříme, dokud nezhnědnou.

Poté škvarky vybereme a dále používáme jen čisté husí sádlo.

Husí játra mírně osolíme, špikujeme mandlemi a vložíme do hrnce tak, aby pokryly celé dno, zalijeme sádlem.

Dusíme 30 - 45 minut, nemusíme míchat. Husí játra lze podávat teplá i studená.



▶▶▶ TIPY NA ZÁVĚR ▶▶▶

- Husu nasolte a okmínujte předem a nechte uležet na 24 hodin, maso bude křehčí
- Husu lze předpéct den předem, pečení pak nebude v den podávání trvat tak dlouho
- Při pečení podlévejte horkou vodou a sbírejte tuk, který se hromadí na povrchu výpeku, později se může hodit,
- Při pečení propichujte kůži vidličkou, obzvláště mezi stehny a mezi tělem a křídly, nepropichujte však až do masa, musí vytékat tuk, ne šťáva z masa.
- Porcovanou husu lze na noc namočit i do mléka, dosáhneme tak křupavější kůrčičky
- Při přípravě jater dbáme na to, abychom játra osolili až v závěru, v opačném případě mohou ztvrdnout
- Pokud husu nadíváme, nedáváme velké množství náplně, kůže se při pečení stáhne.