

Plnená pečená hus

Potrebuje

- - 1 hus
- - 7 rožkov
- - 3 vajcia
- - mlieko
- - korenie, soľ
- - 1 Karička v črievku
- - med
- - rasca
- - petržlenová vňať

Postup

Plnku si pripravíme z nakrájaných rožkov namočených v mlieku, vajec, syru, korenia, soli a petržlenovej vňate. Kto chce, pridá cesnak. Hus zmesou naplníme, potrieme medom, posypeme rascou, podlejeme mliekom. Pečieme podľa toho, koľko váži hus – 1kg váhy je jedna hodina pečenia. Mlieko nezlievame, pri pečení sa vyparí a hus je šťavnatá.

Tento recept nám posielala: Ivana zo Skačian

náročnosť: stredná

čas: 10

porcie: 10