

Husa pečená s lokšemi

Ingredience

- 1 husa
- 2 jablka
- Horká voda na podlévání
- 5 – 6 větších brambor
- mouka hladká
- máslo
- Sůl, kmín

Postup

Z husy vyndáme sádlo a drůbky, uřízneme krk a zařízneme křídla. Pak ji omyjeme, osušíme, potřeme solí a pokmínujeme. Necháme odležet v chladu do druhého dne. Troubu předehřejeme na 200 st.C, husu vložíme do pekáče prsíčky dolů. Necháme asi 15 minut ve vyhřáté troubě zatáhnout, poté podlijeme horkou vodou a obložíme jablky zbavenými jádřinců a nakrájenými na čtvrtky. Přiklopíme druhou polovinou pekáče, pokud nestačí, pomůžeme si alobalem. Teplotu trouby stáhneme na 160 st.C. Celkově trvá pečení 2 – 3 hodiny. Během pečení propichujeme vidličkou kůži mezi stehny a trupem a mezi křídly a trupem, nikoliv však až do masa. Husa začne během pečení pouštět sádlo. Jakmile je vyškvařené a čiré, začneme je z pekáče odebírat sběračkou do většího porcelánového hrnku. Poté, co je většina sádla odebrána, husu znovu podlijeme horkou vodou. Průběžně přeléváme odebraným sádlem. Během pečení uvaříme do měkka brambory. Pak je rozmačkáme na kaši a necháme vychladnout. Když hřbet husy zezlátne, otočíme ji v pekáči a průběžně dál odebíráme sádlo. Posledních 20 minut pečeme husu odkrytou. Měkkou husu vyndáme z pekáče a překryjeme alobalem. Z pekáče sebereme zbylé sádlo a přilijeme horkou vodu, aby bylo dost šťávy k pečínce. Necháme povařit. Z rozmačkaných brambor, špetky soli a hladké mouky vypracujeme těsto. Z něj pak vyválíme placky silné asi půl centimetru. Pečeme na plotýnce z obou stran, pak potřeme máslem. Husu naporcujeme, vložíme zpět do pekáče a necháme chvilku odpočinout v otevřené troubě. Nakonec ji servírujeme s lokšemi, lehce přelitou šťávou.