



Husí kuchařka

www.rohozenskahusa.cz

Vážení zákazníci,

jak jistě víte, husa se na českém stole objevuje již dlouhá léta. Byla a je neodmyslitelnou součástí tradičních posvícení a stala se i tradičním pokrmem na svátek sv. Martina či Štěpána. Husa má velmi chutné maso, které je bohaté na draslík, fosfor a železo. Je zdravé stejně jako jiné drůbeží maso. Vysoce ceněno je i husí sádlo pro svůj vysoký obsah nenasycených mastných kyselin, které mají příznivý účinek při prevenci řady civilizačních chorob. Husí sádlo je zdravější alternativou sádla vepřového a je ceněné nejenom pro své nutriční hodnoty, ale zejména pro svoji delikátní chuť a vůni.

Připravili jsme pro Vás kuchařku plnou léty ověřených receptů od našich babiček. Doufáme, že zde najdete zajímavou inspiraci, díky které si ještě lépe vychutnáte naši husu.



Rohozenská husa Vám přeje dobrou chuť !

www.rohozenskahusa.cz

Husa po staročesku

Ingredience:

husa (cca 3,5 kg), hlávkové zelí, 3 jablka, 500g brambor, 1 cibule, 30 ml octa, 2 lžičky soli, 1 lžička kmínu

Postup:

Očištěnou husu osolíme a necháme odležet, poté okmínujeme a vložíme do pekáčku. Pokud je husa větší, lze ji předem naporcovat. Podlijeme vodou a zvolna pečeme při 180°C. Během pečení propíchneme vidličkou, aby se vypeklo sádlo. Přeléváme výpekem a podle potřeby podléváme vodou.

Zelí očištíme, nakrájíme na nudličky. K téměř měkkému masu přidáme do pekáčku na kolečka krájenou cibuli, nakrájené hlávkové zelí, zastříkneme octem a okmínujeme. Asi po 10min. pečení přidáme nahrubo nastrouhaná jablka a také na kostky krájené brambory. Pečeme společně s husou do měkka ještě asi 15-20minut.



Svatomartinská husa

Ingredience:

husa (cca 3,5 kg), sůl, kmín, 2 jablka, švestky, hrušky

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. Na posledních 20 minut přidáme hrušky a švestky. Husu naporcujeme a poléváme výpekem z masa a ovoce. Podáváme s chlebem, případně se zelím a bramborovým knedlíkem.



Husí játra na cibulce

Ingredience:

600g husích jater, 1 cibule, 80 g husího sádla, 1 lžíce hladké mouky, pepř, kmín, sůl

Postup:

Odblaněná husí játra opláchneme a pokrájíme na silnější plátky. Drobně pokrájenou cibuli osmahneme dozlatova na husím sádle, přidáme plátky jater poprášené moukou, opečeme je po obou stranách, posypeme kmínem a pepřem a vyjmeme. Šťávu zalijeme trochou vody, rozmícháme a krátce povaříme. Přidáme zpět játra, prohřejeme je, osolíme a podáváme. Vhodná příloha jsou vařené brambory nebo dušená rýže.



Jemná husí paštika

Ingredience:

500g husích jater, 500g vepřových nebo telecích jater, 1l husího sádla, 8natvrdo uvařených vajec, 4cibule, 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.



Nadívaná husí prsíčka

Ingredience:

husí prsíčka (500g), sůl, mletý pepř, lžička ostré hořčice, 1 houska, 200ml smetany, 200g telecích jater, 1 cibule, lžice másla, sekaná petrželka

Na omáčku: 200ml bílého vína, 200ml zakysané smetany

Postup:

Vykostěná prsíčka potřeme solí, pepřem, hořčicí. Housku nakrájíme na kostičky, namočíme do smetany. Játra a cibuli nakrájíme na kostičky a 3min opékáme na másle, poté promícháme s vymačkanou houskou, petrželkou, solí a pepřem. Prsíčka plníme touto nádivkou a převážeme nití. Pečeme na 180°C v troubě a podléváme bílým vínem. Upečené zbavíme nitě, výpek povaříme s kysanou smetanou. Dochutíme solí a pepřem. Vhodnou přílohou je dušené červené zelí, popřípadě bramborové krokety.



Zadělávané husí krky

Ingredience:

3 husí krky, 30 dkg vepřového nebo telecího masa, 5 dkg slaniny, kousek husích jater, kousek husího srdce, 1 vejce, 10 dkg vařené rýže, nastrohaná cibule, husí sádlo, zázvor, majoránka, sůl, pepř, česnek

Postup:

Husí krky stáhneme tak, abychom neporušili kůži. Na nádivku semeleme maso, přidáme ostatní ingredience, okořeníme. Krky z jedné strany sešijeme, plníme nádivkou, zašijeme. Pečeme na rozpáleném husím sádle a cibulce. Pečeme asi 3/4 hodiny dozlatova. Upečený krk nakrájíme na plátky, rozložíme talíř, Podáváme s bramborou kaší, přeléváme výpekem.



Husí škvarky

Ingredience:

maso z prsou z půl husy (nebo z celé)

Postup:

Stáhneme maso z prsou i s kůží. Nakrájíme a kusy (velké jako dlaně), mírně podlité dáme vařit na pánev nebo do kastrolu (podle množství) až kůže mírně zrůžoví. Nesolíme! Poté zcedíme, naklademe na železnou pánev škvarky, skropíme je studenou vodou a dáme do vyhřáté trouby upéci do křupava. Teprve hotové posolíme, škvarky nikdy nelisujeme! V teplém stavu jíme s vařenými brambory, výborné jsou i za studena, s černým chlebem.



www.rohozenskahusa.cz

Husí játra s mandlemi

Ingredience:

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

Postup:

Stáhneme maso z prsou i s kůží. Nakrájíme a kusy (velké jako dlaně), mírně podlité dáme vařit na pánev nebo do kastrolu (podle množství) až kůže mírně zružoví. Nesolíme! Poté zcedíme, naklademe na železnou pánev škvarky, skropíme je studenou vodou a dáme do vyhřáté trouby upéci do křupava. Teprve hotové posolíme, škvarky nikdy nelisujeme! V teplém stavu jíme s vařenými brambory, výborné jsou i za studena, s černým chlebem.



www.rohozenskahusa.cz

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 štláva z masa!
- porcovanou husu lze na noc namočit i do mléka, dosáhneme tak křupavější kůrčičky
- při přípravě jater dbáme na to, abychom játra osolily až v závěru, v opačném případě mohou ztvrdnout
- pokud husu nadíváme, nedáváme velké množství náplně, kůže se při pečení stáhne
- pokud při pečení chceme zachovat tvar pečené husy, fixujeme stehna a křídla kuchařskou nití

Přejeme Vám dobrou chuť !

Husí farma Rohozná

Veškeré informace o možnostech nákupu housat a mnoho dalších zajímavých informací naleznete na našem webu:

www.rohozenskahusa.cz



Telefon: +420 561 116 623

Mobil: +420 602 773 370 (Ing. Josef Tříška)

+420 606 408 472 (Ing. Jitka Čermáková)

E mail: josef@triska.eu



© Rohozenská husa 2010