

# Tajomstvo dobře prepečenej husičky

AK STE VIAC NA ZELENINU A MÄSO VEĽMI NEMÄTE RADI,  
OTOČTE NA ĎALŠIU STRÄNKU ALEBO TENTOKRÄT UROBTE VÝNIMKU.  
LEBO DOBRÄ HUSACINA ASPOŇ RAZ DO ROKA MUSÍ BYŤ.



## FOIE GRAS S PORTSKÝM VÍNOM

PRE 2 OSOBY | PRÍPRAVA 5 MINÚT

OPEKANIE 10 MINÚT

NÁROČNOSŤ ❄️

- ❄️ 2 menšie pevné hrušky
- ❄️ 2 lyžičky kryštálového cukru
- ❄️ 2 plátky čerstvej husacej pečene (hrubé asi 1,5 cm)
- ❄️ 200 ml portského vína

- 1** Očistené hrušky v celku dáme na rozohriatu suchú panvicu a posypeme trochou kryštálového cukru. Asi minútu opečieme zo všetkých strán a necháme skaramelizovať. Ak sú hrušky veľké, pozdĺžne ich prerežeme na polovicu.
- 2** Hrušky vyberieme a do panvice vložíme plátky dobre vychladenej pečene. Z každej strany opečieme asi pol minúty, aby vnútri ostala mäkká, ale nie surová. Vyberieme a odložíme na teplé miesto.
- 3** Keďže pečeň pustí dosť tuku, panvicu trochu utrieme obrúskom a vlejeme portské víno. Na strednom ohni necháme chvíľu zredukovať. Na tanieri omáčkou polejeme hrušky. Podávame s teplou pečeňou.

## Kulinársky skvost foie gras

Na poriadnych husacích či kačacích hodoch naštartuje chuťové poháriky lahodná pečeň. Pochutnávali si na nej už starí Egypťania a neskôr sa stala výnimočnou lahôdkou francúzskej aristokracie. Za kulinársky skvost ju považujú aj slovenskí kuchári a gurmáni. Obdobou našej „klasickej“ husacej pečene je svetová foie gras („tučná pečeň“). Je to tá istá masťná pečeň husí a kačíc, získaná trochu drasticky ich prekrmáním a obmedzením ich pohybu. Kačacia pečeň z káčerov (*foie gras de canarde*) je menej masťná. Husacia je tučnejšia, jemnejšia a drah-

šia. Na to, aby sa táto pochúťka mohla označiť ako foie gras, kačacia musí mať hmotnosť minimálne 300 g a husacia 400 g. Francúzi z nej pripravujú lahodné peny, teriny či paštéty zapečené s rozklepnutým vajcom a so šľahačkou, posypané estragónom a petržlenovou vňaťou. Receptov je naozaj veľa. Vynikajúco ladí so sladkou chuťou skaramelizovanej cibule, ovocia alebo s džemom či kompótom. Podáva sa s opečenou hriankou alebo so šalátom. Na zapitie je vhodné sladké, korenené víno alebo sekt. Jednoducho, lahôdka na výsostne sviatočnú príležitosť!

## PLNENÁ HUS

PRE 6 OSÔB | PRÍPRAVA 50 MINÚT | PEČENIE 180 MINÚT NÁROČNOSŤ ❄️❄️

1 hus (asi 4,2 kg)

NA PLNKU:

- ❄️ 350 g cibule
  - ❄️ 2 strúčiky cesnaku
  - ❄️ 2 lyžice oleja
  - ❄️ 5 žemlí z predchádzajúceho dňa (asi 300 g)
  - ❄️ 800 g tekvice hokkaido
  - ❄️ 50 g mandľových sušienok
  - ❄️ 125 g ovocného čatní
  - ❄️ 1 červená čili paprička
  - ❄️ 1 lyžička sušenej šalvie (alebo 3 vetvičky čerstvej posekanej nadrobno)
  - ❄️ 3 vajcia
  - ❄️ 200 ml mlieka
  - ❄️ soľ, čerstvo pomleté čierne korenie
  - ❄️ 500 ml hydinového vývaru na podliatie
- NA ŠTAVU:
- ❄️ 200 g mrkvy
  - ❄️ 150 g zeleru
  - ❄️ 75 ml marsaly (alebo iné sladké víno)
  - ❄️ 1 lyžica kukuričného škrobu (nemusí byť)

**1** V horúcom oleji opražíme 150 g nadrobno pokrájanej cibule a cesnak pokrýjaný na plátky. Odstavíme a necháme vychladnúť.

**2** Žemle pokrájame na kocky. Tekvicu olúpeme, odstránime zrníčka a dužinu pokrájame na kocky. Sušienky rozdrvíme. Čili papričku prekrájame, odstránime semienka a pokrájame na tenké pásiky. Spolu s ovocným čatní a so šalviou všetko zmiešame s opraženou cibuľou a cesnakom.

**3** Vajcia a mlieko rozšľaháme a vlejeme do pripravenej masy. Výrazne ochutíme soľou a korením a plnku dobre premiešame.

**4** Z husi odstránime prebytočný tuk a prípadne aj droby. Umyjeme studenou vodou a dôkladne osušíme papierovou utierkou. Zvonku aj zvnútra osolíme. Hus naplníme polovicou plnky, otvor uzavrieme pomocou špáradiel a kuchynskej nite.

**5** Rúru vyhrejeme na 180 °C (tepl vzdušný ohrev nepoužívame). Mrkvu, zeler a zvyšnú cibuľu očistíme, pokrájame na kocky a rovnomerne rozložíme na dno hlbšieho plechu. Na zeleninu položíme hus, prilejeme 175 ml vody. Vložíme do stredu vyhriatej rúry. Pečieme asi tri hodiny. Asi po hodine pečenia hus prelejeme polovicou vývaru. Po dvoch hodinách pečenia pridáme zvyšok vývaru.

**6** Zvyšnú plnku rozotrieme do vymastenej formy. Asi hodinu pred dopečením husi vložíme formu s plnkou do horúcej rúry a upečieme.

**7** Upečenú hus preložíme z plechu na väčší tanier a necháme odpočinúť. Výpek precedíme, zachytený tuk odoberieme. Výpek spolu s marsalou v malom kastróliku prevaríme, prípadne dochutíme. Ak je šťava príliš riedka, môžeme ju zahustiť lyžicou kukuričného škrobu, ktorý sme rozšľahali v troške vody. Hus podávame s omáčkou a plnkou.





**Boris Haško**, prezident Cechu husacínarov Slovenského Grobu, má aj so svojou manželkou a ostatnými „kolegami“ z cechu dlhoročné skúsenosti v príprave tejto tradičnej pochúťky. Prezradil nám zopár správnych grifov, ktoré sú za tajomstvom úspechu.

### Rady odborníka

- \* Ideálna hus na pečenie pochádza z poctivého domáceho chovu; posledné štyri týždne sa dokrmuje zmeskovou kukuricou.
- \* Deň pred prípravou ju treba nasoliť a nechať odležať na chladnom mieste.
- \* Pred pečením ju potrieme mliekom, ktoré zafarbí kožu do zlatohneda.
- \* Nasolenú a odležanú hus pečieme tri hodiny pred podávaním.
- \* Netreba ju ochucovať žiadnymi koreninami, bylinkami či ovocím.
- \* Najlepšie chutí pečená v peci vykúrenej suchým drevom, ako to robíme v Slovenskom Grobe. Pochutiť si na nej môžete až do vianočných sviatkov.



### LAHODNÁ GROBSKÁ HUS

**PRE 4-5 OSÔB | PRÍPRAVA A ODLEŽANIE 12-24 HODÍN | PEČENIE 3 HODINY**

**NÁROČNOSŤ \*\***

- \* 1 vyčistená hus
- \* soľ
- \* 200-300 ml vody
- \* mlieko na potretie

**1** Umytú, vyčistenú hus osušíme a dobre nasolíme. Necháme 12 hodín odstáť na chladnom mieste.

**2** Rúru vyhrejeme na 150 až 180 °C. Hus vložíme do veľkého hlbokého pekáča, potrieme ju mliekom a podľa jej veľkosti podlejeme 200-300 ml vody. Vo vyhriatej rúre pečieme neprikrytú z jednej strany dve hodiny.

**3** Potom zlejeme výpek s vytopenou masťou, hus obrátíme na druhú stranu a dopekáme ešte asi hodinu. Podávame so zemiakovými lokšami, s dusenou kapustou alebo čalamádou.

### Naše tipy

- \* Ak sa rozhodnete hus alebo kačicu piecť s jablkami, dajte ich do pekáča už na začiatku. Zaujímavú chuť mäsu dodá aj slivky, hrušky či hrozno. Tie stačí pridať 20 minút pred koncom pečenia.
- \* Po dopečení nechajte mäso asi 15 minút „oddýchnuť“ v mise.
- \* Tesne pred koncom pečenia môžete hus potrieť koňakom, ten jej dodá chrumkavú kôrku.



PRIPRAVILA MÁRIA ABRAHÁMOVÁ, JAK, FOTO PROFIMEDIA, WWW.GURMANSKYGROB, ARCHÍV



### HUSACIA PEČEŇ S JABLKAMI

**PRE 6-8 OSÔB | PRÍPRAVA 5 MINÚT**

**VARENIE 50 MINÚT**

**NÁROČNOSŤ \*\***

- \* pečeň z 1 husi (asi 700 g)
- \* 150-200 ml vody
- \* husacia masť na zaliatie
- \* 2-3 jablká

**1** Pečeň prerežeme na polovicu. Vložíme do kastróla, podlejeme 150 až 200 ml vody a zalejeme ju až po okraj husacou masťou. Na miernom ohni dusíme 45 až 50 minút. Pečeň nesolíme.

**2** Pečeň je hotová vtedy, keď do nej pichnete a nevyteká z nej krv. Niekoľko minút pred koncom dusenia vložíme do hrnca k pečeni nakrájané jablká, ktoré jej dodajú sladkastú chuť. Husacia pečeň sa podáva ako predjedlo s chlebom, s jablkami alebo hroznom, či škvarkami a osolí sa podľa chuti.



Radí **Ingrid Vajcziková**, hlavná enologička spoločnosti Hubert J. E.

### VYBERTE SPRÁVNE VÍNO

**K PREDJEDLU** – husacej alebo kačacej pečeni odporúčam mladé biele víno plné života, ale aj kyselín, ktoré naštartujú správne trávenie.

**K HLAVNÉMU JEDLU** – pečenej husi či kačici zvolte biele víno staršieho ročníka alebo Rizling rýnsky pre vyšší obsah kyselín. Z mladých tohtoročných vín by som odporučila mladú Frankovku modrú.

**K DIVINE** si otvorte plné červené víno staršieho ročníka, napríklad Cabernet Sauvignon, Frankovku modrú a zo slovenských novosťáčencov vyskúšajte Dunaj.

*Varte jednoducho, dravo a chutne*

**KOTÁNYI 1881**

**NOVINKY**

**Bez prídavku:**

- ✓ zvýrazňovačov chuti
- ✓ konzervačných látok
- ✓ farbív

[www.kotanyi.sk](http://www.kotanyi.sk)

[www.facebook.com/KotanyiSK](https://www.facebook.com/KotanyiSK)