

Pečená husa s majoránkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 120 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Husu vypereme, očistíme, odstraníme vnitřní sádlo, jehož část dáme do pekáče. Husu osolíme zevnitř i shora. Husu pečeme hřbetem nahoru. Majoránku dáme dovnitř a posypeme i celou husu. Vše podlijeme horkou vodou a přikryjeme. Husu pečeme při teplotě 200 stupňů. Po půl hodině ji otočíme a pečeme při teplotě 180 stupňů. Dle potřeby podléváme, propichujeme, přebytečné sádlo sbíráme do nádoby. Upečenou husu naporcujeme a vložíme zpět do pekáče. Opět podléváme vodou. Poté husu dopékáme odkrytou, až se vytvoří kůrka.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Majoránka 7 g** - 24 g
- **Husa s droby** - 1200 g

