

Pečená husí stehna

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 165 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Husí stehna osolíme a okmínujeme a necháme přes noc v lednici. Druhý den je necháme asi hodinu při pokojové teplotě. Pak je vložíme do pekáčku a přikryjeme poklopem a pečeme při teplotě 160 stupňů asi dvě hodiny. Poté do omastku přidáme rozkrojené jablko. Za občasného podlévání pečeme ještě asi 45 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Husí stehno** - 300 g
- **Jablka červená** - 72 g

