

## Domácí husí stehna s pohankovou kaší a slaninovými rolkami plněnými sušenými švestkami

### Rozpis

4 husí stehna  
20 dkg pohankové kaše  
1,5 litru masového vývaru  
3 stroužky česneku  
20 db odpeckovaných sušených švestek  
10 plátků anglické slaniny (bacon)  
15 dkg husího sádla  
2 dl vína Egri Bikavér  
sůl  
pepř  
petržel

### Tvorba

Očištěná husí stehna vaříme asi půldruhé hodiny v masovém vývaru. Potom je vložíme do pekáče, zalijeme husím sádlem, vývarem a Egri Bikavérem, načež pekáč zasuneme do trouby, kde je při teplotě 160-180 °C za častého podlévání vlastní šťávou upečeme do zlatova.

Švestky zavineme do plátků slaniny a každý plátek fixujeme párátkem. Na malém množství sádla si opražíme pohanku, přisypeme k ní najemno nakrájenou petrželku a rozetřený česnek. Přilijeme Egri Bikavért, rozředíme vývarem z husího masa a do měkka uvaříme.

5 minut předtím, než budeme vyndávat husí pečení z trouby, k ní přidáme do pekáče slaninové rolky se švestkami a dopečeme obojí společně. Dáváme pozor, aby se nám nic nepřipálilo, ani nevyschlo. Slanina bude nejlepší v tom případě, jestliže v troubě získá jen mírně připečenou barvu.

Porci hotové pohankové kaše naložíme doprostřed talíře, na ni položíme do zlatova upečené husí stehno, zalijeme šťávou z husí pečeně, načež přidáme i slaninové rolky se sušenými švestkami – ovšem předtím z rolek musíme vytáhnout párátko.