



Ingredience

- NIKAL 100% rostlinný tuk
- NIKAL Polévka - univerzální a polévkové koření
- NIKAL Omáčka k pečení
- 4 husí stehna, à cca 350 g
- sůl
- pepř mletý
- 4 malé cibule
- 200 ml jablečné šťávy
- 2 šalotky
- 1 malou snítku rozmarýnu
- 80 g marcipánu
- 4 kyselá jablka
- 600 g hotového červeného zelí
- 80 g čerstvé brusinky
- 200 ml svařeného červeného vína

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Husí stehna s omáčkou s červeným svařeným vínem a červeným zelím s brusinkami



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 80 minut.

Příprava:

Předehřejte troubu na 200°C. 4 husí stehna, každý cca 350 g, osolíme a opepříme. Do pekáče dáme 2 lžíce **NIKAL 100% Rostlinného tuku**, zahřejeme a stehna opečeme nejprve na straně s kůží asi 10 minut na nižší teplotě a také na druhé straně.

Mezitím oloupeme 4 malé cibule a nakrájíme na větší kostky. Přidáme ke stehněm a asi 2 minuty restujeme. Tuk opatrně slijeme a stehna s cibulí zalijeme asi 200 ml jablečné šťávy a 200 ml vývaru z **NIKAL Polévky - univerzálního polévkového koření**. Pekač vložíme do trouby a dusíme asi 45 minut na mírnější teplotě.

Zatím oloupeme šalotky a nakrájíme na malé kostičky a rozmarýn otrháme ze stonku a nasekáme najemno. Rozmělníme s marcipánem a prohněteme.

Jablka zbavíme jadřince a do prostoru po jadřinci dáme marcipán. Přidáme do pekáče na posledních 15 minut pečení.

600g červeného zelí ze sklenice dáme do hrnce a přidáme čerstvé brusinky a zahřejeme.

Do jiného hrnce dáme 200 ml svařeného vína a 300 ml vody a ohřejeme. Přidáme 50 g **NIKAL Omáčku k pečení**, zamícháme a necháme 5 minut povařit na mírném ohni.

Vyndáme z pekáče stehna a jablka a necháme odkapat. Nachystáme na talíř, přidáme zelí a omáčku.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 49,5 g tuk • 41,2 g sacharidy • 64 g bílkoviny
8,2 g vlákniny • Energetická hodnota 898 kcal