

# Svatomartinská husa



**SOU a SOŠ, SČMSD, Znojmo, s.r.o.**

**Přímětická 1812/50**

# Svatomartinská husa



## Technologický postup Svatomartinské husy:

- Očištěnou husu opláchneme, mírně osolíme na povrchu i uvnitř, dále okmínujeme a vkládáme do pekáče, podlijeme trochou vody a pečeme do zlatova po obou stranách.
- Během pečení tučnější části husy mírně napícháváme, aby se sádlo dobře vypeklo, husu popř. přeléváme výpekem, aby se méně tučnější části nevysušily.
- Upečenou husu z výpeku vyjmeme, sádlo slijeme a zbylý výpek zalijeme trochou vařící vody, dále provaříme a přecedíme. Dále můžeme do připravené šťávy přidat část vypečeného sádla.
- Při expedici jednotlivé porce podléváme šťávou.

## Suroviny k přípravě pokrmu:

Husa (očištěná)	1 200 g
Sůl (dle chuti)	18 g
Kmín (dle chuti)	1,2 g
Pitná voda	dle potřeby

# Bramborové knedlíky



## Technologický postup při přípravě bramborového knedlíku:

- Uvaříme si brambory se slupkou a necháme je, vychladnou po vychladnutí brambory, oloupeme a nastrouháme.
- Připravené nastrouhané brambory smícháme s rozšlehaným vejce, prosátou moukou, krupicí a trochou soli a zpracujeme tužší těsto.

- Těsto si rozvážíme na díly a vyválíme si knedlíkové šišky, které vkládáme do vroucí vody a zvolna uvaříme.
- Po zavaření knedlíky opatrně nadzvedneme, aby se nepřichytily ke dnu
- Knedlíky vaříme 20-25 minut, poté knedlíky vyjmeme a vložíme do studené vody, aby rychleji zchladly, a můžeme podávat.

### Suroviny potřebné k přípravě přílohy:

<b>Brambory (uvařené ve slupce, oloupané, vychladlé)</b>	<b>1 200 g</b>
<b>Vejsce</b>	<b>1 kus</b>
<b>Mouka hrubá</b>	<b>150 g</b>
<b>Krupice</b>	<b>150 g</b>
<b>Sůl (dle chuti)</b>	<b>12 g</b>
<b>Voda pitná</b>	<b>dle potřeby</b>

## Houskový knedlík



### Technologický postup při přípravě houskového knedlíku:

- Z trochy vlažného mléka, droždí a mouky připravíme řidší kvásek, který necháme vykynout.
- Mouku prosijeme (trochu si dáme stranou na vyválení knedlíků), přidáme sůl, žloutek rozmíchaný s trochou mléka, vlažné mléko a kvásek zpracujeme v těsto, do kterého zamícháme na kostičky nakrájenou žemli.
- Hotové těsto necháme vykynout, rozkrájíme na díly, rozválíme na polodlouhé šišky o délce asi 20 cm a vkládáme je do vařící osolené vody a vaříme 20-25 minut.
- Během varu knedlíky obracíme
- Uvařené knedlíky vyjmeme, propíchneme vidličkou a krájíme na plátky.

### Suroviny potřebné k přípravě přílohy:

<b>Mléko</b>	<b>372 ml</b>
<b>Droždí</b>	<b>12 g</b>
<b>Mouka hrubá</b>	<b>510 g</b>
<b>Sůl (dle chuti)</b>	<b>12 g</b>
<b>Žloutek (1kus)</b>	<b>12 g</b>
<b>Žemle</b>	<b>108 g</b>

# Zelí kysané

**Bílé / Červené**



## Technologický postup při přípravě kysaného zelí (bílé/červené)

- Zelí zalijeme dávkou vařící vody, přidáme kmín a za občasného promíchání dusíme do poloměkka.
- Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku dorůžova, zaprášíme prosátou moukou a po mírném osmahnutí ji zamícháme do zelí, které za občasného promíchání dodusíme téměř doměkka.
- Ke konci dušení zelí přisladíme a dle potřeby přisolíme

## Suroviny potřebné k přípravě přílohy:

<b>Zelí kysané (bílé/červené)</b>	<b>810 g</b>
<b>Voda pitná</b>	<b>180 g</b>
<b>Kmín (dle chuti)</b>	<b>1,8 g</b>
<b>Cibule</b>	<b>90 g</b>
<b>Tuk</b>	<b>45 g</b>
<b>Mouka hladká</b>	<b>18 g</b>
<b>Cukr</b>	<b>90 g</b>
<b>Sůl (dle chuti)</b>	<b>9 g</b>