
Duszona pierś z gęsi

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1697 razy.

Kuchnia węgierska

1 pierś z gęsi

1 kalarepa

70 g gęsiego smalcu

1 łyżeczka majeranku

1 mała cebula

2 marchwie

rosół

2 pietruszki

białe wino

Pierś gęsi umyć , osuszyć w ściereczce i posolić . Włożyć do garnka i pod przykryciem dusić do miękkości na tłuszczu gęsim razem z posiekaną cebulą i warzywami pokrojonymi w drobne plasterki. Polewać ją na przemian winem i rosółem, ostatni raz połączyć rosółem, a nie winem (zapach wina nie ulatnia się, a w przypadku tej potrawy, wino ma jedynie poprawić jej smak; pierś gęsi nie może pachnieć winem).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD