
Gęś pieczona porcjowana 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2083 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg gęsi w kawałkach

1 łyżeczka tymianku lub macierzanki

2 listki laurowe

0,5 szklanki wody

1 łyżka dobrego oleju (np. sojowego)

kilka ziaren pieprzu

sól do smaku

Kawałki skruszałej gęsi natrzeć solą, tymiankiem i rozkruszonymi listkami laurowymi (np. na noc). Rozgrzać olej, lekko obsmażyć na nim kawałki gęsi w szybkowarze, wlać wodę, zamknąć szybkowar. Ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego (na każdy następny kilogram gęsi dodawać po 15 minut).

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD