
Gęś pieczona

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1445 razy.

Gęś

4-5 kwaśnych jabłek

25 dag suszonych śliwek

pół szklanki śmietany

łyżka mąki

łyżka soli

łyżeczka mielonego pieprzu

Oskubaną i wypatroszoną gęś starannie wyplukać w ciepłej wodzie, obsuszyć ściereczką, dobrze natrzeć solą i pieprzem (wewnątrz i zewnątrz). Śliwki wymoczyć i usunąć z nich pestki. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokrajać w ósemki. Owoce wymieszać i nadziać nimi gęś; otwór zaszyć lub spiąć Szpilkami. Gęś przełożyć do brytfanny, podlać pół szklanki wody, przykryć i wstawić do piekarnika. Piec ok. 3 godz., podlewając od czasu do czasu wytworzonym sosem. Gdy gęś jest miękka, podlać ją zimną wodą (pół szklanki) i piec jeszcze przez 15 min w odkrytej brytfannie. Upieczoną gęś podzielić na porcje, sos zagęścić mąką oraz śmietaną i zagotować. Gęś polać sosem i podawać z ziemniakami na słodko i czerwoną kapustą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD