Gęsie udka z jabłkami i sosem śliwkowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2761 razy.

porcja - 922 kcal

przygotowanie - 30 minut

duszenie - 90 minut

Dla 4 osób:

4 udka gęsie,

20 dag cebuli,

400 ml rosołu drobiowego (z kostki),

łyżeczka majeranku,

2 duże jabłka,

1-2 łyżki mąki, sól, pieprz,

12 suszonych śliwek (bez pestek),

2-3 łyżki calvadosu (niekoniecznie),

2 łyżki tłuszczu do smażenia

Gęsie udka umyć . osolić , posypać pieprzem i podsmażyć ze wszystkich stron.

Cebulę pokroić w ć wiartki, a następnie w piórka i zeszklić na tłuszczu pozostałym ze smażenia drobiu.

Dodać rosół i majeranek. Dusić pod przykryciem na małym ogniu przez godzinę.

Jabłka obrać , podzielić na pół, usunąć gniazda nasienne, a w pozostałe po nich miejsca włożyć po 2 śliwki.

Jabłka ułożyć obok gęsi i dusić przez 30 minut.

8 śliwek zalać niewielką ilością wody i gotować przez 5 minut na silnym ogniu.

Dodać mąkę, przyprawić solą, pieprzem i calvadosem.

Sosem polać udka.

"Claudia"