
Gęś po malajsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2605 razy.

pół gęsi,

cebula,

sok z połowy cytryny,

łyżka wiórków kokosowych,

pół szklanki śmietany,

4 banany,

po pół łyżeczki do kawy zmielonego cynamonu, imbiru,

goź dzików i kardamonu,

łyżeczka curry,

olej, pieprz, sól,

Gęś oczyścić , umyć i osuszyć , podzielić na małe porcje.

Natrzeć sokiem z cytryny, solą, zmielonym cynaminem, goź dzikami, imbirem i kardamonem. Odstawić na pół godziny. Olej rozgrzać na patelni, obsmażyć porcje gęsi,

dodać odrobinę wody i dusić na małym ogniu. Cebulę

posiekać , podsmażyć i przełożyć do gęsi. Zalać wszystko

śmietaną wymieszaną z curry i wiórkami kokosowymi.

Miękkie mięso przełożyć na żaroodporny półmisek, obłożyć plasterkami bananów, zalać sosem z duszenia i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Zapiekać około 15 minut. Podawać z ryżem.