
Gęś śliwkowo-selerowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2443 razy.

pół gęsi,

2 łyżki miodu,

duży seler,

pół szklanki powideł śliwkowych,

pół szklanki bulionu,

sok z połowy cytryny,

pół szklanki śmietany,

tłuszcz do smażenia,

pieprz i sól,

Gęś oczyścić , umyć , osuszyć i podzielić na porcje.

Natrzeć solą, pieprzem, sokiem z cytryny i miodem, odstawić na co najmniej pół godziny. Na patelni rozgrzać tłuszcz, obsmażyć porcje gęsi i położyć do brytfanny.

Powidła śliwkowe rozprowadzić w gorącym bulionie,

wlać do mięsa. Seler obrać , zetrzeć na tarce i obłożyć

nim gęś. Brytfannę nakryć , wstawić do rozgrzanego

piekarnika i piec, podlewając od czasu do czasu sosem z pieczenia i ewentualnie wodą. Pod koniec pieczenia wlać do sosu śmietanę i wymieszać . Podawać z kluskami.