
Gęś w żurze

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2353 razy.

pół gęsi,

2 łyżki mąki,

2 szklanki żuru,

15 dag boczku wędzonego,

2 cebule,

5 ząbków czosnku,

łyżeczka majeranku,

tłuszcz do smażenia,

łyżeczka soli,

Gęś oczyścić ,umyć i osuszyć . Podzielić na porcje i natrzeć czosnkiem roztartym z solą i majerankiem, odstawić na godzinę. Opruszyć mąką i obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu. Położyć do brytfanny, dodać podsmażony na patelni boczek pokrojony w kostkę, posiekaną cebulę, wszystko zalać żurem. Przykryć brytfannę i wtawić do rozgrzanego piekarnika. Piec, aż gęś będzie miękka (2-3 godziny). Podlewać sosem z pieczenia i wodą. Pod koniec pieczenia zdjąć pokrywę z brytfanny.

Podawać z ziemniakami.