Gęś ze śmietaną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2718 razy.

1 gęś (2,5 kg.),

25 dag. ryżu,

15 dag. wątróbek drobiowych,

3 łyżki masła,

2 cebule,

1 puszka przecieru pomidorowego,

1 szklanka śmietany,

1 łyżka koperku,

sól,

pieprz.

Gęś umyć i osączyć, odciąć szyjkę i końce skrzydeł. Tuszkę natrzeć solą i odstawić w chłodne miejsce na

1 godz.

PRZYGOTOWANIE FARSZU :

W oslonym wrzątku ugotować ryż na sypko. Wątróbki oczyścić, opłukać i osączyć i drobno pokroić. Cebule obrać, opłukać, posiekać i usmażyć wraz z wątróbkami na 2 łyżkach masła. Ryż wymieszać z koperkiem, cebulą i wątróbkami. Doprawić solą i pieprzem.

Gęś wypełnić farszem i zaszyć. Włożyć do brytfanny wysmarowanej pozostałym masłe, wstawić do piekarnika

nagrzanego do temp. 250 st.C i piec ok. 1 godz.

Śmietanę połączyć z przecierem pomidorowym i lekko osolić. Gdy z gęsi wytopi się tłuszcz i będzie rumiana, zlać tłuszcz z brytfanny, zmniejszyć ogień, a gęś polewać sosem śmietanowym i piec jeszcze 30 min. Podawać z buraczkami zasmażanymi i ziemniakami z wody.