
Gesina w tłuszczu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2318 razy.

Czas przygotow. 25 + 2 godz,

leżakowanie minimum 2 tygodnie

1 duża, tłusta ges,

sol.

1. Ges oskubac, opalic nad ogniem i starannie oczyścić z resztek piór. Wypatroszyć, umyć, osuszyć. Odciać łapy, skrzydła i szyję. Ges ułożyć na grzbiecie,

rozciąć wzdłuż mostka, odciać mięso od żeber.

2. Z tuszki usunąć tłuszcz, pokroić ją na ćwiartki. Nasolic (licząc po 12 g soli na 1 kg wagi) i odstawić na 24 godz w chłodne miejsce. Tłuszcz stopić.

3. Nasolona ges gotować w roztopionym tłuszczu 2 godz na bardzo małym ogniu tłuszcz powinien cały czas utrzymywać się na granicy wrzenia. Ges wyjąć i

ostudzić. Ułożyć w kamionkowym naczyniu, zalać tłuszczem z gotowania, przykryć natłuszczonym papierem i mocno zawiązać. Odstawić w chłodne miejsce.

Używać nie wcześniej niż po upływie 2 tygodni.

- Tak przygotowana ges jest składnikiem wielu innych potraw; może stanowić też danie samodzielne - odgrzana we własnym tłuszczu i podawana ze smażonymi na tymże tłuszczu pokrojonymi w plastry kartoflami z czosnkiem, posypanymi zieloną pietruszką.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 20.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)