Ges nadziewana kartoflami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2688 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 3 godz.

1 ges (ok. 4 kg),

sol,pieprz,

maslo lub smalec do posmarowania formy.

Farsz:

500 g obranych kartofli,

1 l rosolu,

1 lyzka masla,

1 lyzka drobno utartego majeranku,

1 lyzka przesianej tartej bulki,

sol, pieprz.

1. Sprawiona ges umyc, osuszyc. Odciac skrzydelka, nozki i szyje. Natrzec z

zewnatrz i wewnatrz sola i pieprzem. Odstawic w chlodne miejsce.

2. Kartofle obrac, oplukac. Zalac wrzacym rosolem, gotowac do miekkosci ok. 20

min. Odcedzic, rosol zachowac. Do kartofli dodac lyzke masla, zdjeta z rosolu warstewke tluszczu, majeranek, tarta bulke, pieprz i ewentualnie sol do

smaku. Wymieszxac i utluc.

3. Ges nadziac farszem, wypelniajac nim wnetrze brzucha i podgardle. Farsz ucisnac, wyrownac, zaszyc otwory bawelniana nitka, przelozyc ptaka do wysmarowanej maslem formy, skropic woda, piec ok. 2 godz w piekarniku nagrzanym do

temp. 175żC. W czasie pieczenia polewac wytopionym z gesi tluszczem.

4. Upieczona ges podzielic na czesci, przelozyc na polmisek ulozona w calosci,

polac sosem. Reszte sosu podac w sosjerce. Ges podawac z czerwona kapusta

lub salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 82.

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