
Ges nadziewana kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2732 razy.

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

1 ges (ok. 4 kg),

sol, pieprz,

masło lub smalec do posmarowania formy.

Farsz:

500 g obranych kartofli,

1 l rosolu,

1 łyżka masła,

1 łyżka drobno utartego majeranku,

1 łyżka przesianej tartej bulki,

sol, pieprz.

1. Sprawiona ges umyć, osuszyć. Odciąć skrzydełka, nozki i szyję. Natrzeć z

zewnątrz i wewnątrz solą i pieprzem. Odstawić w chłodne miejsce.

2. Kartofle obrać, opłukać. Zalać wrzącym rosołem, gotować do miękkości ok. 20

min. Odcedzić, rosół zachować. Do kartofli dodać łyżkę masła, zdjętą z rosolu warstewkę tłuszczu, majeranek, tartą bułkę, pieprz i ewentualnie sol do

smaku. Wymieszać i utłuc.

3. Ges nadziać farszem, wypełniając nim wnętrze brzucha i podgardle. Farsz ucisnąć, wyrównać, zaszyć otwory bawełnianą nitką, przelożyć ptaka do wysmarowanej masłem formy, skropić wodą, piec ok. 2 godz w piekarniku nagrzanym do

temp. 175°C. W czasie pieczenia polewać wytopionym z gęsi tłuszczem.

4. Upieczona ges podzielić na części, przelożyć na polmisek ułożoną w całości,

polać sosem. Resztę sosu podać w sosjerce. Ges podawać z czerwoną kapustą

lub salata.

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

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