
Ges pieczona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4332 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 4-5 godz.

1 ges,
200 g cebuli,
300 g tłuszczu z drobiu,
1,5 kg ziemniakow,
3 jaja,
mielony czosnek,
majeranek,
sol, pieprz, papryka.

1. Sprawic ges, wyjac podroby, oplukac, osuszyc, natrzec przyprawami na 1 godz przed przyrządzeniem.
2. Obrac ziemniaki, oplukac, zetrzec na tarce i osaczyc. Obrac cebule, pokroic w kostke. Posiekac podroby.
3. Podroby i cebule przesmazyc na roztopionym tłuszczu, dodac starte ziemniaki i smazyc jeszcze kilka minut mieszajac.
4. Ostudzic, dodac ubite jaja, doprawic do smaku sola i pieprzem.
5. Napelnic ges nadzieniem, zaszyc, wlozyc do brytfanny i wstawic do goracego piekarnika. Piec 2-3 godz. Polewac tłuszczem i skrapiac woda.
6. Podawac goraca z chlebem smazonym na gesim tłuszczu, borowkami lub zurawina.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 60.

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