

---

# Ges pieczona nadziewana kiszona kapusta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3065 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 4 godz. 15 min.

1 mloda ges,

250 g słoniny,

850 g kiszonej kapusty,

3 cebule,

3 ząbki czosnku,

1 łyżka majeranku,

250 ml bulionu miesnego lub drobiowego,

sol, pieprz.

1. Ges oskubac, sprawic, umyc i osuszyc sciereczka. Odciac szyje, lapy i skrzydla (w drugim stawie). Nasolic z zewnatrz i od srodka, natrzec pieprzem i

majerankiem. Odstawic na 1 godz.

2. Cebule obrac i upiec (15 min) w nagrzanym do temp. 220żC piekarniku. Ostudzic i zetrzec na tarce. Czosnek obrac i rozetrzec z 1 łyżeczka soli. 100 g

słoniny pokroic w kostke, reszte w cienkie plasterki.

3. Kapuste lekko odcisnac, pokroic w niewielkie kawalki, zalac szklanka wrzlatku

i zagotowac pod przykryciem. Gotowac na silnym ogniu 2 min. Odkryc na chwile

dodac cebule, pokrojona w kostke słonine oraz czosnek, sol i pieprz. Wymieszac i dusic na malym ogniu 50 min. Ostudzic.

4. Farszem tym nadziac ges, zaszyc, oblozyc plasterkami słoniny, podlac 2-3 łyżkami bulionu i wstawic na 2 godz. do nagrzanego do temp. 220żC piekarnika.

Na 10 min przed koncem pieczenia podlac reszta bulionu.

5. Ges podawac polana wlasnym sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 54.

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