
Ges pieczona z kasza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3086 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 5 godz. 15 min.

1 ges (ok. 4 kg),

1,5 l wody,

sol, pieprz,

masło lub smalec gesi do posmarowania formy.

Farsz:

300 g kaszy krakowskiej,

1 jajo,

50 g masła,

60 g suszonych grzybow moczonych w przegotowanej wodzie 2 godz,

podrobki gesie: watrobka, serce, nozki, skrzydelka, szyjka oraz

kosci z wycietego korpusu,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1 maly por,

1 kawalek selera,

1 srednia cebula,

1 lyzka drobno pokrojonego zielonego koperku,

sol, pieprz.

1. Sprawiona ges umyc, osuszyc. Wyciac nadmiar tluszczu. Odciac skrzydelka,

nozki i szyje. Ges rozciac od strony grzbietowej i wyluzowac z kosci (kosci

udowych nie wyjmowac). Natrzec z zewnatrz i wewnatrz sola z pieprzem, odstawic w chlodne miejsce na godzine. Watrobke i serce oplukac, oczyszcic. Przelozyc do garnka wyjete z gesi kosci, podrobki (takze nozki, skrzydelka i

szyje) i grzyby. Zalac 1,5 l wrzalku i gotowac. Po 15 min dodac umyte i obrane jarzyny, cebule, sol, pieprz. Gotowac jeszcze 30 min.

2. Kasze rozetrzec z surowym jajem, rozsypac na stolnicy, wymieszac. Rozetrzec

w rekach zlepione ziarenka.

3. Przygotowac farsz: rosol odparowac do 600 ml, przecedzic. Oddzielic ugotowane mieso od kosci i drobno posiekac. Podroby drobno posiekac. Grzyby pokroic

na cienkie paseczki. Mieso, podroby i grzyby przelozyc do garnka z rosolem,

dodac maslo, koperk, zielona pietruszke, sol, pieprz i zagotowac. Wlozyc do

rosolu kasze i dokładnie wymieszać. Garnek z kasza przykryć, wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C i piec 45 min.

4. Nadziać gęś ostudzoną kaszą, wypełniając niezbyt ściśle przestrzeń brzucha

oraz podgardle. Farsz ucisnąć, zaszyć wszystkie otwory bawełnianą nitką

(także skóre szyi), przelożyć gęś do skapo wysmarowanej tłuszczem formy,

skropić wodą, piec w piekarniku nagrzanym do temp. 175°C ok. 3 godz. W czasie pieczenia obficie polewać wytopionym z gęsi tłuszczem. Podawać gorącą,

pokrojona na kawałki i ułożona w całość na polmisku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 80.

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