
Pieczona ges

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2399 razy.

Porcja dla 10-12 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 ges (ok. 4 kg),

2 lyzki majeranku,

2 cebule,

4 winne jablka,

4 kartofle,

sol, pieprz.

1. Ges natrzec z zewnatrz i wewnatrz majerankiem i sola wymieszana z pieprzem.

Odstawic na 2-3 godz, wlozyc do brzucha gesi 4 polowki zrumienionej bez tluszczu cebuli, jablka (w skorce) oraz obrane i pokrojone na plastry kartofle.

Zaszyc wszystkie otwory. Przelozyc do formy. Piec w piekarniku nagrzanym do

temp. 175żC przez 2,5 godz. W czasie pieczenia nakluwac piers gesi widelcem,

polewac sosem i skrapiac woda. Po upieczeniu rozwiazac tuszke, wyjac jablka

i kartofle (podawac razem z porcjami miesa). Po sprawieniu gesi nalezy wyciac z niej nadmiar tluszczu, który wykorzystujemy osobno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 66.

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