
Gęś pieczona

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1500 razy.

Młoda i trochę podkarmioną gęś oczyścić starannie, natrzeć dobrze solą wewnątrz i zewnątrz, nadziać winnymi jabłkami i piec w piecu na brytfannie, wrzuciwszy w nią krajanej cebuli, polewać z początku wodą, póź niej własnym jej tłuszczem. Na wydaniu obłożyć ją jabłkami, które były wewnątrz, sos zaprawić trochę mąki, zagotować dobrze i podać w sosjerce.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"