
Gęś pieczona ostra z musztardą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1470 razy.

Chcąc mieć gęś ostrzejszą, należy gdy się w piecu zaczyna rumienić , dodać dwie łyżki francuskiej musztardy, rozrobić ją dobrze z tłuszczem, wlać łyżeczkę sosu Cabul i polewać gęś często aż się ładnie zrumieni i upiecze. Pół godziny przed wydaniem obsypać ją bułeczką i poleać jeszcze parokrotnie sosem. Pokrajaną gęś ułożyć na półmisku, sos podlać kilkoma łyżkami rosółu, zagotować i podać w sosjerce. Osobno dać buraczki duszone, czerwoną kapustę na winie lub sałatę.

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