
Gęś po francusku z pomidorami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1357 razy.

Oczyszczoną i natartą solą, majerankiem i czosnkiem gęś, piec jak zwykle na silnym ogniu w piecu. Gdy się zaczyna rumienić i tłuszcz się stopił, zlać go osobno, pozostawiając tylko tyle, wiele potrzeba na polewanie gęsi. Wkroić potem sześć dużych pomidorów, z których wyrzucić pestki, a gdy się uduszą w tłuszczu, polewać nimi często gęś, aż się zupełnie upiecze. Wydając, pokrajać, ułożyć na półmisku, a przefasowawszy pomidory z tłuszczem, oblać nimi gęś. Osobno podać kapustę parzonką gotowaną na jabłkach lub sałatę.

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