Dzikie gęsi pieczone

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1486 razy.

Dzikie gęsi po zabiciu należy zaraz wypatroszyć i powiesić je na tydzień lub dłużej aby skruszały, gdyż są zwykle bardzo twarde. Po oskubaniu i oczyszczeniu sparzyć je wrzącym lekkim rosołem z octem, cebulą i korzeniami, a po dwóch dniach naszpikować gęsto młodą słoninką, natrzeć majerankiem, posolić i piec na rożnie lub w piecu, polewając często masłem; podać pokrajaną jak zwykłą gęś z kompotem lub z sałatą.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"