
Dziki gęsi pieczone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1337 razy.

Dziki 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 rosółem 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 sałata.

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