

Pieczona gęś

data aktualizacji: 2021.02.11 autor: Redakcja



Składniki:

- 3 kg gęsi
- 150 g boczku
- 2 cebule
- 1 jajko
- 5 sztuk czerstwych bułek
- 200 g płatków migdałów
- 200 g namoczonych, obranych migdałów
- 1 sztuka Esencji do duszonego kurczaka Knorr
- 50 g smalcu

- 3 łyżki masła
- 1 łyżka białego pieprzu
- 3 łyżeczki cukru
- 2 szczypty soli
- woda według potrzeb

Sposób przygotowania:

Rozgrzej piekarnik na 200 °C. W 1/4 litra wody zagotuj esencję do duszonego kurczaka Knorr.

Namocz bułki w wodzie, następnie odciśnij. Posiekaj boczek i cebulę w bardzo drobną kostkę. Na maśle podsmaż cukier (należy uważać, aby go nie przypalić) i polej go wywarem z esencji do duszonego kurczaka Knorr, podgotuj go ok.10 minut.

Rozgrzej patelnię i wrzuć na nią boczek, smaź do momentu aż wytopi się tłuszcz i podsmaż na nim cebulę.

Wymieszaj z bułką osączone migdały, jajko, płatki migdałowe, boczek, cebulę oraz dodaj łyżkę soli.

Natnij gęś i natrzyj ją w środku solą oraz pieprzem, dodaj do niej masę i zaszyj otwór.

Brytfannę posmaruj roztopionym smalcem i włóż do niej gęś piersią do dołu. Piecz przez 3 godziny w temperaturze 200°C w piekarniku.

Od czasu do czasu polej mięso wodą, aby rozcieńczyć sos. Po półtorej godzinie należy odwrócić gęś.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37887-pieczona-ges>