



GĘSINA LUZOWANA FASZEROWANA:

- Składniki:
 - Gęś ok. 4 kg
 - Pierś z kurczaka 1 kg
 - Jedna bułka lub chleb
 - 2 cebule
 - 3 ząbki czosnku
 - Majeranek
 - Tymianek
 - 2 szt. jabłka
 - 150g Boczek wędzony parzony
 - Sól, pieprz, papryka mielona słodka
 - Tłuszcz
 - 3 jajka

WYKONANIE:

Gęś luzujemy (pozbawiamy tuszki kości nie uszkodzając skóry). Mięso nacieramy suchymi przyprawami i odstawiamy do lodówki.

Farsz cebulę, czosnek, boczek podsmażamy, dodajemy pokrojone lub zmielone mięso drobiowe, bułkę lub chleb kroimy w kostkę. Wszystkie składniki mieszamy z jajkiem, faszujemy gęś. Pieczemy w 160 stopniach C przez ok. 2-3,5 godziny.

Dodatki:

1. KAPUSTA ZASMAŻANA Z JABŁKIEM

Składniki

- 800 g czerwonej kapusty, pół średniej główki
- 2 jabłka
- 1 cebula
- 0,5 szklanki wody
- 0,5 łyżeczki cynamonu w proszku lub 1 laska
- 1 liść laurowy
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka oleju
- Sól
- Pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Kapustę poszatkuj i wrzuć do garnka. Dodaj wodę, liść laurowy i cynamon - duś do miękkości. Obierz jabłka, usuń gniazda nasienna, pokrój jabłka na ósemki. Cebulę pokrój w piórka, czyli połówkę cebuli pokrój wzdłuż, na osi od ogonka do piętki. Cebulę usmaż na oleju. Do duszącej się kapusty dodaj pokrojone jabłka oraz zeszkloną na oleju cebulę. Gdy kapusta będzie miękka dodaj ocet, miód oraz sól i pieprz do smaku.

2. SAŁATKA Z CZERWONEJ KAPUSTY

Składniki:

- Kapusta czerwona 150-200g
- Szalatka 1 szt.
- Ocet jabłkowy 10 ml
- Sok z cytryny 10 ml
- Sól, pieprz
- Miód 5 g
- Musztarda 8 g
- Natka pietruszki 15 g

Przygotowanie:

Szalotkę kroimy w piórka, dodajemy sok z cytryny, ocet, sól. Mieszamy i odstawiamy do zmiękczenia, mód, pierz, musztarda. Kapustę siekany drobno mieszamy z szalotką, dodajemy natkę pietruszki, wszystko mieszamy.

3. SAŁATKA Z PIECZAREK, DYNI I ZIEMNIAKA

Składniki:

Ziemniaki - 1,5 kg po obraniu

Pieczarki - 0,5 kg

Cebula - 2szt duże

dynia - 0,5 kg

Szczypiorek - 1/2 pęczka

Sos:

Jogurt naturalny gęsty - 3 łyżki

natka pietruszki

Pieprz, sól, papryka słodka i chilli do smaku

UDKO KACZE LUZOWANE:

Czerwona cebula

Filet z kurczaka

Boczek wędzony parzony

Szynka dojrzewająca

Sól, pieprz, majeranek, papryka słodka