

„Gęś faszerowana luzowana”

Składniki:

1. Gęś
2. Nadzienie:
 - 1,5 kg. mięsa mielonego (drobiowe, wieprzowe)
 - 0,5 kg. żołądków drobiowych
 - 0,5 kg. wątróbki drobiowej
 - 2 ząbki czosnku
 - 1 cebula
 - natkę pietruszki
 - zioła (rozmaryn, tymianek, oregano, lubczyk)
 - bułka namoczona w rosole
 - sól, pieprz do smaku
 - olej
 - sos sojowy

Sposób przygotowania

Wytrybowaną gęś dokładnie umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym.

Natrzeć gęsinę z zewnątrz i od środka mieszanką soli, pieprzu, papryki wędzonej, przyprawy włoskiej, majeranku, 1 łyżki maggi, 1 łyżki sosu sojowego, 1 łyżki oleju.

Tak przygotowaną gęś odstawiamy na około 2 godz.

Zamarynowaną gęś wypełnić przygotowanym farszem. Zwinąć brzegi mięsa do środka nadając jej pierwotny kształt. Zaszyć rozcięcie za pomocą igły i grubej nici kuchennej lub wepchnąć wykałaczki i zasznurować. Upewnić się, że farsz nigdzie nie wypłynie.

Piekarnik nagrzać do 200°C

Tak przygotowaną gęś ułożyć w dużej brytfannie (gęsiarce) piersią do góry i wstawić do piekarnika bez przykrycia na pierwsze 20–30 minut, aby skórka ładnie się zrumieniła i zamknęła pory.

Następnie zmniejszyć temperaturę do 160°C, przykryć brytfannę pokrywą i piec przez około 3 godziny, dobrze jest co jakiś czas podlewać gęsinę wytopionym tłuszczem.

Na ostatnie 20–30 minut zdjąć pokrywę, aby skóra stała się chrupiąca i złocista.

Po wyciągnięciu z piekarnika pozostaw gęś w brytfannie na 20 minut, aby mięso odpoczęło.

Dzięki usunięciu kości łatwo jest przygotowaną gęś kroić w plastry jak wędlinę.

Tak przygotowaną gęsinę można podawać na różne sposoby, my proponujemy ostudzone mięso podawać z uprzednio przygotowanym ajvarem.

Ajvar

składniki:

1 kg. papryki

1 duży bakłażan

3 ząbki czosnku

2 duże cebule

0,5 litra przecieru pomidorowego

sól, pieprz i chili (do smaku)

Warzywa piec w piekarniku około 40 minut, następnie dodać przecier, przyprawy i całość zblendować.

Życzymy smacznego

KWG OLSZYNA