

Gęś w rubinowej koronie

SKŁADNIKI:

- 1 kg mięsa z gęsi (najlepiej z ud i piersi)
- Sól
- Pieprz
- Majeranek
- Odrobina tymianku
- Czosnek
- Pokrojone śliwki
- Kawałki jabłka
- Pistacje
- Odrobina żurawiny
- Bulion z żelatyną

PRZYGOTOWANIE:

- Mięso z gęsi lekko rozbij i dopraw solą, pieprzem, majerankiem, odrobiną tymianku oraz czosnkiem.
- Na rozbitym mięsie rozłóż farsz z pokrojonych śliwek, małych kawałków jabłka, pistacji oraz żurawiny. Zwiń mięso mocno w roladę i nałóż siatkę.
- Piecz w worku w temperaturze 160°C przez ok. 2 godzin, aż gęsina zmięknie.
- Po upieczeniu i całkowitym wystudzeniu rolady posmaruj jej wierzch cienką warstwą galaretki z bulionu z żelatyną. Wstaw do lodówki na całą noc.
- Pokrój roladę w cienkie plastry. Podawaj z łyżeczką konfitury z czerwonej cebuli lub wytrawną śliwką.

