

## Konfitowane udka z gęsi na purée z modrej kapusty z czipsem z jarmużu

**Składniki:** 2 udka z gęsi, garść świeżego tymianku, 2-3 gałązek świeżego rozmarynu, 2 ząbki czosnku, 600 g tłuszczu gęsiego. **Marynata:** 2 łyżeczki majeranku suszonego, 2 ząbki czosnku, 2 płaskie łyżeczki soli, pół łyżeczki pieprzu.

**Sposób przygotowania:** Udka z gęsi umyj, osusz. Do miski wlej 1 l wody, dodaj majeranek, ząbki czosnku, sól kamienną i pieprz. Dokładnie wymieszaj. Pozostaw w zalewie minimum 24 h. Po tym czasie wyjmij udka z marynaty i osusz. Podsmaż udka z obu stron na złoty kolor. Włóż mięso do naczynia, w którym będziesz piec. Dodaj tymianek, rozmaryn oraz czosnek. Wszystkie składniki zalej tłuszczem (ma praktycznie zakryć mięso). Piecz 3 godziny w temperaturze 140°C „góra – dół” .

**Konfitowane udka z gęsi podajemy na purée z  
modrej kapusty z czipsem z jarmużu.**