

Szyjka gęsia po żmudzku

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Szyjka gęsia po żmudzku

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Szyjka gęsia - 1 szt.
- ziemniaki - 4 szt.
- mleko - 1/2 szkl.
- boczek - 2 dag
- cebula - 1/2 szt.
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ziemniaki obieramy, płuczemy i zcieramy na tarce o drobnych otworach. Odciskamy sok. Boczek i cebulę przesmażamy, dodajemy do utartych ziemniaków i zalewamy wrzącym mlekiem. Dodajemy odrobinę soli i pieprzu, mieszamy. Do skórki ściągniętej z szyjki wkładamy nadzienie, oba otwory zaszywamy, z wierzchu nacieramy solą i masłem. Wstawiamy do gorącego piekarnika i pieczemy.

Smacznego!

Jak podawać?

Podajemy pokrajaną na plastry i polaną gorącym, topionym masłem.

