

Pieczona gęś z suszonymi owocami

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



smacznego

Czas przygotowania: 4 godziny
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- gęś - 1
- suszone owoce - 1 kg
- masło - 4 łyżeczka(i)
- tymianek - 1 łyżka(i)
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Wypatroszoną i oczyszczoną gęś natrzeć pieprzem i tymiankiem w środku i na zewnątrz, środek natrzeć również solą. Ułożyć na ruszcie piekarnika. Pod rószt wsunąć blachę i wlać na nią 2 szklanki wody. Piec 3-4 godziny w temperaturze 180 stopni. Polewając gęś wytwarzającym się sosem. Po godzinie piczenia gęś ponakuwać, aby wypłynął z niej tłuszcz. Suszone owoce moczyć w gorącej wodzie przez 10 minut, poczym odsączyć i wymieszać z 3-4 łyżkami tłuszczu wtopionego z gęsi, niewielką ilością wody i 2 łyżeczkami masła. Dusić do miękkości. Do sosy powstałego podczas pieczenia wlać 2 szklanki gorącej wody, wymieszać i przecedzić do rądła. Po ostudzeniu zebrać z wierzchu tłuszcz, a sos zagotować z resztą masła, przyprawić i wlać do sosierki. Gęś pokroić na porcje, ułożyć na dużym pułmiskuy, obłożyć owocami