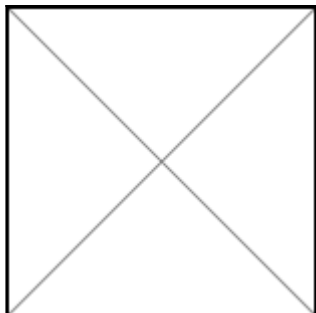




Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Gęsia szyjka nadziewana

Przed podaniem pokrajać w plasterki.

Składniki:

- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- pieczarka, 10 dag
- cielęcina , 10 dag
- słonina, 5 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- czerstwa bułka, 5 dag
- skóra z gęsiej szyi, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć i zemleć 2 razy wraz z wątróbką, słoniną, cielęciną oraz pieczarkami. Do masy dodać jajo przyprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową i wymieszać. Do skóry luźno nałożyć masę, zaszyć ją z obu stron, nakłuć w kilku miejscach i włożyć do rondla z osoloną wodą. Ugotować powoli na słabym ogniu pod przykryciem. Gorącą szyjkę wyjąć z wywaru, włożyć pomiędzy dwie deseczki, obciążyć i pozostawić w chłodnym miejscu do ostygnięcia.

