



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - SzeF Kuchni (1305)

Gęś po polsku

Gęś wydać na okrągłym półmisku, obłożoną kaszą perłową sypką

Na Boze Narodzenie

Składniki:

- żółtka, 2 szt.
- mąka , 5 dag
- tłuszcz, 5 dag
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- gęś , 1 szt.

Sposób przygotowania:

Sprawioną i skruszałą gęś namoczyć w zimnej wodzie na 1—2 godziny, podzielić na dwie połowy, zalać wrzącą wodą, posolić i gotować powoli około 2 godzin. Oczyścić, opłukać włoszczyznę; gdy mięso się dogotowuje, włożyć ją i powoli ugotować wyparowując wywar do 3/4 litra. Sporządzić białą, nie rumienioną zasmażkę z tłuszczu i mąki, rozprowadzić ją wywarem z gęsi, sos przyprawić do smaku solą, gałką muskatołową i majerankiem. Gęś podzielić na porcje, włożyć do sosu, zagotować; przed wydaniem sos można wymieszać z surowymi żółtkami;

