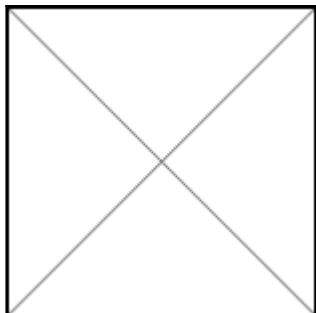




Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Gęś z nadzieniem wątrobianym

Podawać z ziemniakami i kapustą z jabłkami,
czerwoną kapustą na winie, borówkami z chrzanem.

Składniki:

- słonina, 10 dag
- kminek, 1 szczypta
- białka, 3 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- wątróbka gęsia, 15 dag
- tłuszcz, 7 dag
- mleko, 3 łyżk.
- czerstwa bułka, 10 dag
- gęś , 1 szt.

Sposób przygotowania:

Gęś po zabiciu oskubać, starannie doczyścić, opalić, wytrzeć otrębami. W ciepłej porze roku gęś po oskubaniu i doczyszczaniu wypatroszyć, odjąć tłuszcz i wypchać ją zwiniętym papierem (dość luźno). Przechować do 7 dni w porcelanowym naczyniu w chłodnym miejscu lub zawiesić ją w przewiewie. Świeżość sprawdzać co dzień powonieniem. Na 2 godziny przed pieczeniem gęś sprawić i wymoczyć, później znów na dwie godziny natrzeć wewnątrz i zewnątrz solą. Sporządzić nadzienie: bułkę namoczyć, odcisnąć z mleka. Opłukać i posiekać pietruszkę i koperek. Wątróbkę i bułkę przepuścić przez maszynkę; wytłoczyć tłuszcz z gęsi. Utrzeć żółtka z tym tłuszczem, dodać bułkę i wątróbkę, rozetrzeć, dodać przyprawy, zieloną pietruszkę, koperek i soli. Ubić pianę, wymieszać z masą, dodać bułkę tartą (nadzienie ma mieć gęstość ciasta biszkoptowego). Gęś nałożyć nadzieniem, zaszyć i spiąć tak jak kurę; następnie powierzchnię posolić. Słoninę pokrajać na cienkie płyty, nadzianą gęś obłożyć słoniną (pierś i nogi) i owinąć sznurkiem. Gęś wstawić do gorącego piekarnika i upiec podlewając sosem; dolewać wodę do sosu, gdy wyparuje. Gdy gęś należycie zrumieni się, nakryć ją drugą brytfanną, aby się nieprzypaliła i dopiec (ok. 2—2,5 godziny). Przy końcu pieczenia posypać majerankiem. Gdy gęś miękka, podzielić na części, ułożyć na półmisku, oblać częścią sosu, resztę wlać do sosjerki.

