Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Gęś nadziewana kaszą

Podawać na gorąco z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty.

Składniki:

- gęś , 1 szt.
- suszony grzyb, 2 dag
- włoszczyzna, 20 dag
- kasza jęczmienna , 20 dag
- jajka, 2 szt.
- cebula, 5 dag
- posiekany koper, 3 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Skórę i mięso gęsi oddzielić od kości: odciąć szyję i skrzydła w drugim stawie, pozostałe przy tuszce kości skrzydeł oraz nóg wyłamać ze stawów i usunąć, nie rozcinając mięsa, rozciąć skórę wzdłuż grzbietu od szyi do kupra i oddzielić ją od kości wraz z mięsem; szkielet usunąć. Tłuszcz oddzielić, pokrajać i stopić. Skórę wraz z mięsem natrzeć majerankiem i osolić. Przygotować nadzienie: z podrobów i kości gęsi oraz z suszonych grzybów i włoszczyzny ugotować wywar, osolić i odcedzić. Podroby i grzyby drobno pokrajać, włoszczyznę i kości usunąć. Kaszę zatrzeć białkiem, obsuszyć, zalać wrzącym wywarem, ugotować na sypko i ostudzić. Cebulę pokrajać w drobną kostkę i usmażyć na gęsim tłuszczu na złoty kolor, a gdy ostygnie utrzeć z żółtkami. Do kaszy dodać pokrajane podroby, grzyby, cebulę utartą z żółtkami oraz nać pietruszki, wymieszać dokładnie i przyprawić solą i pieprzem. Z pozostałego białka ubić pianę, dodać do kaszy i lekko wymieszać. Nadzienie włożyć do tuszki, zaszyć, uformować, ułożyć w naczyniu do pieczenia i umieścić w nagrzanym piekarniku. Piec skrapiając wodą i gęsim tłuszczem.