Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Gąski marynowane po warszawsku

Coś ze stolicy

Składniki:

- gąska, 1 kg
- ząbek czosnku, 5 szt.
- pieprz czarny, 5 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 5 szt.
- jałowiec, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- ocet winny , 1 l

Sposób przygotowania:

Gąski umyć 'starannie i osuszyć, sparzyć wrzątkiem na sicie, a gdy o&ciekną, posypać obficie solą. Zostawać tak na cały dzień. Następnie układać je w kamiennym garnku, przesypując posiekanym czosnkiem, grubo tłuczonymi pieprzem, zielem angielskim oraz jałowcem. Przycisnąć deseczką lub talerzykiem i obciążyć ciężarkiem. Zostawić tak na 2 tygodnie. Po tym czasie zagotować ocet, sparzyć nim grzyby i przełożyć do słoików. Zamarynowane w ten sposób gąski, wymieszane z talarkami gotowanych ziemniaków (zimnych) i polanę oliwą stanowią świetną sałatkę np. do gotowanych ryb.