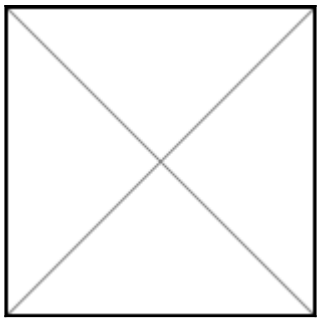

Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Półgęski litewski

Polecam

Składniki:

- pierś z gęsi, 5 szt.
- sól, 250 g
- saletra, 1 szczypta
- kolendra, 20 g
- pieprz, 5 g
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liście laurowe, 3 szt.
- goździki, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Z gęsi wyciąć piersi, ułożyć w dużym garnku, przesypać solą zmieszaną z saletrą i rozdrobnionymi korzeniami, przykryć drewnianym denkiem, obciążyć kamieniem i zostawić na 2 doby w temperaturze pokojowej. Po tym czasie garnek przenieść w chłodne miejsce, gdzie zostawić go na 3 tygodnie, przekładając codziennie kawałki gęsiny z wierzchu na spód i odwrotnie. Po trzech tygodniach wyjąć półgęski z garnka, wytrzeć do sucha, zawinąć w papier, opleść sznurkiem i zawiesić na 24 godz. w przewiewnym miejscu. Następnie wędzić w chłodnym dymie przez tydzień. Półgęski można przechowywać w odpowiednich warunkach przez rok. W podobny sposób można także przygotować uda z dużych gęsi.