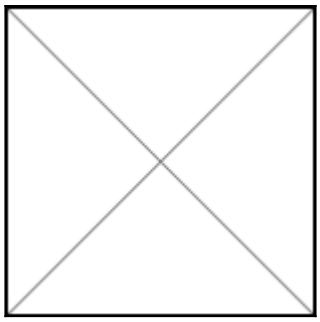

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Półgęski zwijane

Gęś dobrej jakości to połowa sukcesu.

Składniki:

- gęś , 1 szt.
- sól spożywcza, 5 g
- saletra, 5 g
- pieprz, 5 g
- ziele angielskie, 5 g
- goździki, 5 g
- kolendra, 5 g
- skórka cytrynowa, 5 g

Sposób przygotowania:

Gęś oczyścić z piór, opalić, oprawić, przeciąć przez grzbiet, wyjąć wszystkie kości tak, aby nie uszkodzić skóry. Zmieszać sól i saletrę z grubo potłuczonym pieprzem, zielem angielskim, goździkami, kolendrem i drobno posiekaną skórką cytrynową. Mieszaniną soli i korzeni natrzeć mięso, włożyć do garnka, przykryć denkiem, obciążyć kamieniem i marynować 8 dni, każdego dnia przekładając mięso z wierzchu na spód i odwrotnie. Po upływie tego czasu mięso wyjąć, starannie wytrzeć, zwinąć ciasno w rulon tak, aby części od piersi znajdowały się w środku rulonu. Rulon zaszyć, owinąć w papier, obwiązać sznurkiem i obsuszać na powietrzu przez kilka godzin. Wędzić 7 dni w zimnym dymie. Półgęski zwijane można przechowywać dosyć długo, ale krócej niż półgęski litewskie. W podobny sposób przyrządza się również reszty tuszek gęsi, pozostałe po przygotowaniu półgęsków litewskich.