Gęś pieczona

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Gęś pieczona

Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- gęś - 1 szt.
- kwaśne jabłka - 4-5 szt.
- suszone śliwki - 25 dag
- śmietana - 1/2 szkl.
- mąka - 1 łyżka(i)
- sól - 1 łyżka(i)
- mielony pieprz - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Oskubaną i wypatroszoną gęś starannie płuczemy w ciepłej wodzie, obsuszamy ściereczką, dobrze nacieramy solą i pieprzem (wewnątrz i zewnątrz). Śliwki moczymy i usuwamy z nich pestki. Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w ósemki. Owoce mieszamy i nadziewamy nimi gęś; otwór zaszywamy lub spinamy szpilkami. Gęś przekładamy do brytfanny, podlewamy pół szklanki wody, przykrywamy i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy ok. 3 godz., podlewając od czasu do czasu wytworzonym sosem. Gdy gęś jest miękka, podlewamy ją zimną wodą (pół szklanki) i piec jeszcze przez 15 min w odkrytej brytfannie. Upieczoną gęś dzielimy na porcje, sos zagęszczamy mąką oraz śmietaną i gotujemy.

Smacznego!

Jak podawać?
Gęś polewamy sosem i podajemy z ziemniakami na słodko i czerwoną kapustą.