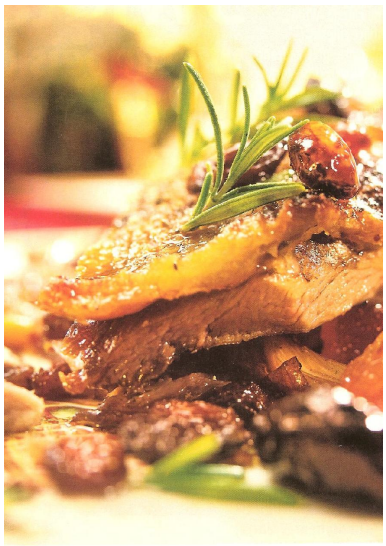
Pieczona gęś z suszonymi owocami

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



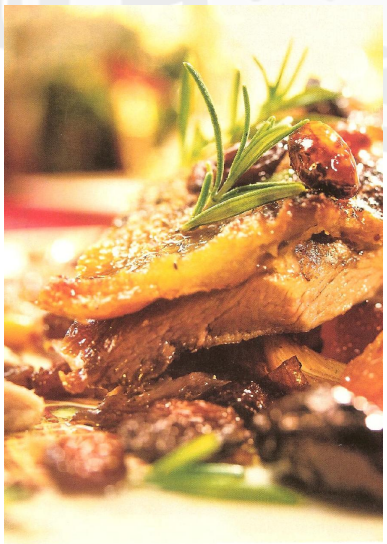
smacznego

Czas przygotowania: 4 godziny
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- gęś - 1
- suszone owoce - 1 kg
- masło - 4 łyżeczka(i)
- tymianek - 1 łyżka(i)
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Wypatroszoną i oczyszczoną gęś natrzeć pieprzem i tymiankiem w środku i na zewnątrz, środe natrzeć równierz solą. Ułożyć na ruszcie piekarnika Pod rószt wsunąć blachę i wlać na nią 2 szklanki wody. Piec 3-4godziny w temperturze 180 stopniPolewając gęś wytwatrzającym się sosem. Po godzinie piczenia gęś ponakuwać,aby wypłynoł z niej tłuszcz. Szuszone owocemoczyć w gorącej wodzie przez 10 minut, poczym odsączyć i wymieszać z 3-4 łyżkami tłuszczu wutopionego z gęsi, niewielką ilościom wody i2 łyżeczkami masła. Dusić do miękkości. Do sosy powstałego podczas pieczenia wlać 2 szklanki gorącej wody, wymieszać i przecedzić do rądla. Po ostudzeniu zebrać z wierzchu tłuszcz, a sos zagotować z resztą masła, przyprawić i wlać do sosierki. Gęś pokroić na porcje , ułożyć na dużym pułmiskuy, obłożyć owocami