

Gęś po polsku

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Gęś po polsku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 gęś, 4 dkg grzybów suszonych, tłuszcz -
- 1/2 kg kapusty kwaszonej, 10 dkg ketchupu -
- sól, pieprz, kminek, majeranek i przyprawa do zup do smaku. -

Etapy przyrządzania:

1. Oczyszczoną gęś myjemy, odcinamy szyję i skrzydła, nacieramy przyprawami i pozostawiamy w chłodnym miejscu na 1 godzinę. Grzyby myjemy, namaczamy, gotujemy, wyjmujemy, siekamy. Gęś polewamy tłuszczem, zrumieniamy i pieczemy skrapiając wywarem z grzybów, potem wytworzonym sosem. Kapustę kroimy, zalewamy małą ilością wywaru z grzybów, gotujemy, mieszamy z posiekanymi grzybami, doprawiamy.

Miękką gęś kroimy na porcje usuwając częściowo kości, układamy przekładając kapustą, polewamy ketchupem i sosem spod pieczenia gęsi, zapiekamy. Podajemy z ziemniakami.

Smacznego!

