

Aromatyczny filet z gęsi



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filetu z gęsi	80 dag
sosu sojowego	50 ml
oliwy z oliwek	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z gęsi oczyścić, umyć i osuszyć. Przygotować marynatę: oliwę z oliwek wymieszać z sosem sojowym i wszystkimi przyprawami (ich ilość można dostosować do upodobań - ja dodałam po 1/2 łyżeczki każdej). Mięso przełożyć do marynaty, wymieszać i odstawić na kilka godzin. Następnie przełożyć na patelnię razem z marynatą i piec tak długo, aż mięso będzie miękkie. Przed podaniem pokroić w grube plastry.