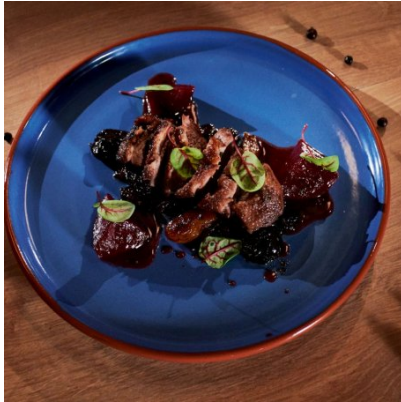


Doradca Smaku X: Pieczona pierś gęsi z suszonymi owocami, odc. 4



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na mięso i marynatę:

pierś z gęsi	2 sztuki
olej rzepakowy	50 mililitrów
musztarda delikatesowa	2 łyżeczki
miód wielokwiatowy	50 mililitrów
nalewka z czarnego bzu	30 mililitrów
morele suszone	5-7 sztuk
śliwki suszone	5-7 sztuk
żurawina suszona	1 garść
nalewka z pigwy	30 mililitrów
masło	1/3 kostki

Na sos:

miód wielokwiatowy	50 mililitrów
nalewka z czarnego bzu	20 mililitrów
nalewka z pigwy	20 mililitrów
burak upieczony	1 sztuka
rozmaryn świeży	4 gałązki
masło	1 łyżka

Dekoracja:

liście botwinki

Do smaku:

zioła kuchni polskiej

owoc jałowca

sól morską - MŁYNEK Prymat

Pieprz kolorowy- MŁYNEK

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gęsina i marynata:

Olej wlewamy do miski, dodajemy musztardę, miód, doprawiamy ziołami kuchni polskiej i mieszamy, wlewamy nalewkę z czarnego bzu i znów mieszamy. Skórę piersi gęsi nacinamy w skośne paski (tworząc kratkę). Mięso wkładamy do marynaty i marynujemy 1-2 godziny. Do nagrzanego garnka wkładamy piersi gęsi i obsmażamy z dwóch stron przez 4-5 minut (do złocistego koloru). Suszone morele kroimy na połówki. Do mięsa dodajemy żurawinę, śliwki i morele. Dolewamy nalewkę z pigwy i dodajemy masło, doprawiamy owocami jałowca. Całość dokładnie mieszamy. Garnek z gęsią wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 20-30 minut (w zależności od wielkości piersi z gęsi). Po upływie tego czasu, wyciągamy gęś z piekarnika.

Sos:

Do rondla wlewamy miód, nalewkę z czarnego bzu, nalewkę z pigwy. Pieczonego buraka kroimy na duże kawałki i dodajemy do rondla, doprawiamy rozmarynem, dodajemy masło, doprawiamy solą morską i kolorowym pieprzem do smaku. Zagotowujemy do odparowania, tak by burak się skarmelizował.

Na środku talerza układamy upieczone suszone owoce, obok kładziemy karmelizowane buraki, które polewamy sosem. Pierś kroimy na plastry i układamy na owocach, danie dekorujemy liśćmi botwinki.