

Gęś pieczona z dynią i kapustą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Gęś

gęś	1 szt.
sól	1 łyżeczka
Kminek cały Prymat	1 łyżeczka

Dynia

dynia	1 kg (Hokkaido)
ocet winny	1 łyżeczka
masło	4 łyżki
cebula	1 szt.
rozmaryn	1 łyżeczka
sól	
cukier	
woda	

Kapusta

kapusta czerwona	1 szt.
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
ocet winny	2 łyżki
cukier	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gęś umyj dokładnie zimną wodą, a następnie osusz z nadmiaru wody. Z wierzchu i w środku posól i obsyp kminkiem. Włóż przygotowaną gęś do naczynia do pieczenia, tak by je wypełniała i przykryj pokrywką.

Włóż gęś do piekarnika (z rusztem ustawionym na jednej trzeciej wysokości patrząc od dołu piekarnika) i nastaw temperaturę na 120°C. Piecz wolno około 5-6 godzin. Żeby uzyskać złocistą chrupiącą skórkę, piecz bez przykrywki przez ostatnie 10 minut w 200°C.

Umyj warzywa. Przysmaż świeżo pokrojoną cebulę na maśle, dodaj grubo utartą dynię, dolej trochę wody i duś. Kiedy dynia jest prawie miękka, zagęść ją mąką rozrobioną w odrobinie wody. Na koniec dopraw suszonym rozmarynem, cukrem i octem winnym i gotuj jeszcze przez chwilę. Czerwoną kapustę poszatkuj i posyp 1 łyżeczką soli by zmiękła. Następnie zalej wodą i duś aż kapusta będzie miękka (ok. 20 -25 minut). Przygotuj zasmażkę. W garnuszku rozpuść masło, dodaj mąkę i mieszaj chwilę do uzyskania jednolitej, złocistej konsystencji. Zasmażkę dodaj do kapusty i całość gotuj kilka minut od czasu do czasu mieszając. Dodaj ocet winny i dopraw do smaku cukrem i solą.