

gęś z jabłkiem



IZAPOZDRO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gęś	1 szt
jabłka	3 szt
majeranek	
sól	
pieprz	
olej	
oregano	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
natka pietruszki	
Papryka ostra mielona Prymat	
Majeranek suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Gęś wypatrosz, posól i popieprz zarówno na zewnątrz jak i jej wewnątrz. . Natrzyj papryką, majerankiem.
- KROK 2 Następnie do wnętrza gęsi włóż jabłka oraz natkę pietruszki. Możesz do środka też dać świeży majeranek i oregano (o ile posiadasz).
- KROK 3 Gęś natrzyj olejem (około 2-3 łyżki). Posyp papryką i świeżym bądź suszonym majerankiem. Tak przyrządzoną gęś odstaw na kilka godzin.
- KROK 4 Następnie gęś włóż do blachy, bądź naczynia żaroodpornego.
- KROK 5 Piecz gęś w 200°C przez 1,5 godziny. Co jakiś czas polewaj gęś sosem.

