

Pieczona gęś



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gęś	1 sztuka
mięso drobiowe gotowane	1 kg
cebule	3
jajko	5
pałka czosnku	
olej	
przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 dni przed pieczeniem robimy marynatę. wlewamy do miseczki ok pół szklanki oleju wysypujemy majeranek, zioła prowansalskie, jedno listko laurowe, łyżeczkę soli, pieprz i rozgnieciony czosnek. wymieszać i natrzeć dokładnie gęś w środku i na wierzchu. gotowane mięso zmielić i wymieszać z usmażoną cebulką, doprawić solą pieprzem, dodać jajka. włożyć farsz do gei, dość luźno bo napęcznieje i gęś może popękać. zaszyc gęś i piec tyle godzin ile ważyła gęś:) można włożyć do specjalnej folii