

Przepis dnia, odc. 42. Piersi z gęsi z jabłkami i przyprawami korzennymi



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

gęś	2 piersi
przyprawa do drobiu po myśliwsku	1 opakowanie
musztarda sarepska	2 łyżki
sól morska	(do smaku)
pieprz czarny ziarnisty	(do smaku)
rozmaryn	(do smaku)
liść laurowy	(do smaku)
ziele angielskie całe	(do smaku)
Jabłka	
jabłka	3 szt.
żubrówka	100 ml
miód	3 łyżki
rodzynki	2 łyżki (sparzone, duże)
sok z cytryny	1/2 szt. (cytryny)
pieprz czarny grubo mielony	1 szczypta
przyprawa do grzanego wina i piwa	1 łyżka
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso umyć, oczyścić, osuszyć papierowym ręcznikiem, a następnie natrzeć przyprawą do drobiu połączoną z musztardą.
- KROK 2 Zamarynowane mięso obsmażyć na patelni.
- KROK 3 A następnie ułożyć na blasze i piec 15-20 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 4 Soczyste piersi przełożyć na deskę, odczekać chwilę i pokroić w plastry.
- KROK 5 Jabłka smażyć na maśle ok. 10 minut, dodając miód, żubrówkę, rodzynki, sok z cytryny i przyprawy.
- KROK 6 Piersi z gęsi podawać na gorących jabłkach. Przybrać wedle uznania.