

Uda z gęsi z żurawiną i gotowanymi w gęsim tłuszczu ziemniakami



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

gęsie udka	2 szt
żurawina	200 g
ziemniaki	10 szt
majeranek	4 szczypty
sól	3 szczypty
cukier	50 g
tymianek	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Uda z gęsi myjemy chłodną wodą i suszymy. Nacieramy solą i majerankiem. Najlepiej ten etap wykonać wieczorem dzień przed pieczeniem.
- KROK 2 Umytą żurawinę smażymy na odrobinie wody. Gotujemy na lekkim ogniu mieszając od czasu do czasu przez 10 minut.
- KROK 3 Obieramy ziemniaki i kroimy w kostkę na 1-2 cm.
- KROK 4 Dodajemy 2-3 łyżeczki cukru i całość energicznie mieszamy aż cukier się całkowicie roztopi.
- KROK 5 Uda z gęsi wstawiamy na 2.5 do 3 godzin do piekarnika 180 C (termoobieg). Podlewamy piersi wytopionym tłuszczem co 30 minut. Kwadrans przed zakończeniem pieczenia ściągamy pokrywę brytfanny aby skórka się odpowiednio przypiekła. Godzinę przed zakończeniem pieczenia gęsi wrzucamy ziemniaki do tłuszczu i gotujemy.

KROK 6

Wykładamy gęsi. Ziemniaki doprawiamy tymiankiem i polewamy tłuszczem. Obok wykładamy sos z żurawiny.