

Gęś po polsku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gęś	3 kg
włoszczyzna	1 sztuka
smalec	2 łyżki
mąka	1 łyżka
rosół z kury Kucharek	2 l buionu
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
żółtko jajek	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 do smaku
Majeranek suszony Prymat	1 do smaku
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gęś sprawić, przekroić na pół wzdłuż grzbietu, natrzeć solą i zmiądzdzonym czosnkiem i odstawić na 2 godziny. Następnie włożyć do wrzącego bulionu z kostki rosół z kury Kucharek i gotować na małym ogniu. Gdy mięso jest prawie miękkie dodać obraną i opłukaną włoszczyznę oraz cebulę. Chwilę gotować i odparować wywar do objętości 1i ½ litra. Z tłuszczu i mąki sporządzić zasmażkę, rozprowadzić wywarem z gęsi, doprawić solą, pieprzem czarnym mielonym Prymat, gałką muskatołową Prymat i majerankiem Prymat. Gęś podzielić na porcje, włożyć do sosu i zagotować. Przed podaniem wymi4eszać z surowymi żółtkami.

(10-12 porcji)