

Wielkanoc: Udko z polskiej gęsi podane z gruszkami, rozmarynem i konfiturą kasztanowo-waniliową



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gęsie udka	4 250 g
gęsi tłuszcz	1 l
pomarańcza	1 szt.
rozmaryn	4 gałązki
czosnek	4 ząbki
kardamon	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
Kmin rzymski mielony Prymat	
cynamon	
Goździki całe Prymat	
gruszki	4 szt.
miód lipowy	
masło	
rozmaryn	1 gałązka
konfitura	kasztanowa z wanilią
zioła	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić, umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, a następnie ułożyć w szerokim garnku, obłożyć plasterkami pomarańczy, rozmarynem, czosnkiem i natrzeć wszystkimi (utartymi w moździerzu) przyprawami. Tak zamarynowane udkę gęsi odstawić do lodówki na kilka godzin, a następnie zalać olejem, przykryć i gotować na wolnym ogniu do miękkości, tj. przez ok. 2-3 godziny. Można również ułożyć gęsię udkę w naczyniu żaroodpornym, przykryć i piec w piekarniku w temperaturze do 90°C przez około 8 godzin.

Na patelni rozgrzać miód i masło, dodać gruszki i smażyć przez chwilę, dodając świeży rozmaryn. Gruszki zdjąć z patelni i odstawić w ciepłe miejsce. Na tej samej patelni podgrzać konfiturę kasztanowo-waniliową.

Uda z gęsi wyjąć z tłuszczu, przyciąć kostki i ułożyć na ciepłych gruszkach. Podawać z konfiturą, udekorowane świeżymi ziołami.