Gęś nadziewana jabłkami z ziołami

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gęś	1 sztuka
masło	12,5 dag
natka pietruszki	1 łyżka
czosnek	3 ząbki
szałwia	1 łyżeczka
Bazylia suszona Prymat	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyzeczka
jabłka	3-4 sztuki duże
wino białe wytrawne	150 ml
tymianek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek przepuszczamy przez praskę i mieszamy z szałwią, tymiankiem, bazylią, majerankiem i ziołami prowansalskimi. Sprawioną i umytą gęś nacieramy w środku i na zewnątrz mieszanką ziołowo- czosnkową i odstawiamy do lodówki na około 12 godzin. Po upływie tego czasu 3/4 masła mieszamy z posiekaną natką pietruszki i nacieramy nim gęś wewnątrz. Jabłka obieramy, pozbawiamy gniazd nasiennych, kroimy w plasterki i nadziewamy nimi gęś, następnie zszywamy ją nicią kuchenną. Gęś układamy w naczyniu żaroodpornym, obkładamy wiórkami masła, podlewamy winem i odrobiną wody i wstawiamy do piekarnika. Gęś pieczemy w temperaturze 200 stopni co jakiś czas polewając ją sosem z pieczenia do momentu, gdy mięso będzie miękkie.