Przepis dnia IV, odc. 26: Pieczone piersi z gęsi z pieczonymi jabłkami



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	2-3 łyżki
Sól ziołowa jodowana Prymat	
Rozmaryn suszony Prymat	
pierś z gęsi	2 szt.
Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat	
Przyprawa do kurczaka po staropolsku Prymat	
nalewka wiśniowa	50 ml
wino czerwone	200 ml
chrzan żurawinowy	
olej rzepakowy	
Musztarda rosyjska Prymat	
miód	2 łyżki
jabłka	2 szt.
cytryna	1 szt.
cukier brązowy	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mieszamy wiśniówkę, miód, musztardę rosyjską, przyprawę do drobiu po staropolsku, przyprawę do wina i piwa.

KROK 2 Nacinamy skórę na filetach z gęsi i marynujemy w przygotowanej marynacie 2-3 godz, a najlepiej całą noc.

KROK 3 Jabłka kroimy na ósemki, wycinamy gniazda nasienne. Układamy na papierze do pieczenia, posypujemy brązowym cukrem, startą skórką z cytryny i rozmarynem. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni C i pieczemy przez ok. 10 minut.

KROK 4 Następnie wyjmujemy mięso z marynaty i smażymy na rozgrzanej patelni od strony skóry przez ok. 5 minut. Po przesmażeniu przekładamy piersi do naczynia żaroodpornego. Na patelnie wlewamy czerwone wino, chwilę gotujemy i przelewamy do naczynia.

KROK 5 Polewamy piersi pozostałą marynatą. Mięso pieczemy ok. 35 min. Po pieczeniu mięso powinno odpocząć przez 2-3 minuty.

KROK 6 W tym czasie pozostały sos wlewamy na patelnię, dokładamy 2- 3łyżki masła, mieszamy i czekamy aż sos zgęstnieje.

KROK 7 Piersi podajemy polane sosem w towarzystwie pieczonych jabłek i chrzanu żurawinowego.

KROK 8 Smacznego!