

Pyszna gąska



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

majeranek

sól

tłuszcz

gęś patroszona 1,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gęś oczyścić, odciąć szyję i skrzydła, umyć nasolić i natrzeć majerankiem jamę brzuszną. Na patelni rozgrzać tłuszcz, zrumienić mięso. Po zrumienieniu powierzchni podlać wodą, przykryć i udusić do miękkości. Gotową gęś wyporcjować razem z kością.