piersi z gęsi



IRMINA2

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

piersi z gęsi(ok.80 dag)

5-6 pomidorów

łyżeczka otartego majeranku

5-6 ząbków czosnku

łyżka soku z cytryny

łyżeczka smalcu, sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z gęsi natrzec majerankiem, czosnkiem roztartym z solą, skropic sokiem z cytryny, zostawic na noc w lodówce. Zaroodporny półmisek wysmarowac lekko smalcem, ułożyc mięso, wstawic do nagrzanego piekarnika, piec skrapiając wodą. Po 40 min obłożyc mięso połówkami obranych ze skórki pomidorów i piec następne 40 min, często polewając wytworzonym sosem. Miękkie mięso podzielic na porcje, ułożyc na ogrznym półmisku, polac przetartym przez sito sosem. Podawac z pieczonymi ziemniakami lub kładzionymi kluskami i surówkami.