Półgęski



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skóra z gęsi	
piersi gęsie	2 kg
Goździki całe Prymat	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
sól	100 g
saletra	2 g
pieprz	
czosnek	1 ząbek
kolendra	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso natrzeć wyprażoną solą z przyprawami, ułożyć ciasno w garnku i pozostawić na 2 dni w temperaturze pokojowej. Następnie przenieść do piwnicy i przechowywać 15 dni. W tym czasie mięso dwukrotnie przełożyć. Wyjąć, ciasno zwinąć w skórę oraz osznurować. Obsuszyć półgęski przez 2 dni, a następnie uwędzić w zimnym dymie.