

Gęś w potrawce



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi gęsie	4 sztuki
cebula	50 dkg
pomidory	25 dkg
jabłka	2 sztuki
rosół z kury	2 szklanki
smalec	1 łyżki
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi gęsie umyć, osuszyć i pokroić. Cebulę obrać, posiekać, lekko podsmażyć na rozgrzanym smalcu, przełożyć na talerzyk. Mięso posypać solą i pieprzem i na tym samym tłuszczu zrumienić z obu stron, a następnie wymieszać z cebulą. Wlać 1,5 szklanki rosółu i dusić na małym ogniu około półtorej godziny. Podczas duszenia stopniowo wlewać pozostały rosół. Pomidory umyć, sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki, pokroić na ćwiartki, jabłka również obrać i pokroić na ćwiartki usuwając gniazda nasienne, dodać do mięsa na 20 minut przed końcem gotowania. Potrawkę ostudzić, zdjąć warstwę tłuszczu z wierzchu. Ponownie zagotować, doprawić solą i pieprzem.