Ges w miodzie nadziewana owocami

SYLWIA78

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

niedłuza sprawiona ges	
sok z jednej pomarańczy	
miód	2 łyzki
cebula	2 szt
bulion warzywny	1 i 2\\3szklanki l
jabłko kwaśne	1 szt
wino czerwone	1\2 szk
sos pieczeniowy	1-2 łyzki
owoce suszone	30 (jabłka, śliwki, morele)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wino mieszamy z miodem,sokiem z pomaranczy i 1\\2 szklanki wody.Zalewamy susz owocowy i odstawiamy na 6 godz.Cebule oraz jabłko kropimy w kosteczke a ges opruszamy sola i pieprzem.Speczniałe owoce osaczamy a zalewe zachowujemy.Owoce mieszamy z rozdrobnionym jabłkiem i cebula.Nakładamy tuszke.Otwór spinamy wykałaczkami lub zszywamy.Ges układamy w brytfance.Podlewamy zalewa z moczenia owoców i buljonem.Pieczemy 2,5 godz w tem.200 stopni.polewajac sosem z dna brytfanki.Na 15-20 minut przed koncem pieczenia zwiekszamy temp.do 225 stopni.Tuszke wyjmujemy.Sos zagotuj,zagesc zasmazka i podawaj do gesi.