

udka z gęsi z kapusta i gruszkami



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka z gęsi	4 szt
cebula biała	3 szt
gruszki	4 szt
bulion drobiowy	1.5 szk
mąka ziemniaczana	1 łyżka
konfitura żurawinowa	3 łyżki
kapusta włoska	1 mała

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka opruszamy solą i pieprzem. Układamy w brytfance. Podlewamy 2 szklankami wody. Pieczemy około 1,5 godz w temp. 200 stopni. W czasie pieczenia udka często polewamy sosem z brytfanki. Obieramy 2 cebule. Na około 20 minut przed końcem pieczenia układamy je z gruszkami w brytfance. Kapustę starannie szatkujemy. Trzecią cebulę szatkujemy. Upieczone udka i gruszki wyjmujemy. Gruszki kroimy na pół, wyjmujemy środek. Sos z pieczenia przecedzamy, mieszamy z cebulą, kapustą i bulionem. Gotujemy około 10 minut. Zageszczamy mąką z odrobiną wody. Przyprawiamy. Gotową kapustę oraz udka układamy na półmisku. Gruszki napawiamy konfiturą żurawinową i stawiamy obok udek.