

Geś pieczona



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

geś ok. 3 kg	1 sztuka
jabłka	1,5 kg
majeranek	2 łyżeczki
tymianek	1/2 łyżeczki
czosnek	3 ząbki
szałwia	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
wódka	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną i umytą geś osuszyć. Czosnek posiekać, rozetrzeć z solą, wymieszać z ziołowymi przyprawami. Przygotowaną mieszanką natrzeć geś z zewnątrz i wewnątrz i tak pozostawić na godzinę. Jabłka umyć, obrać, pokroić w ćwiartki wykrawając gniazda nasienne. Przygotowanymi jabłkami nappełnić geś, zaszyć. Przygotowaną w ten sposób geś ułożyć w brytfannie, podlać kilkoma łyżkami wody, wstawić do nagrzanego piekarnika, zarumienić. Gdy geś będzie równomiernie zrumieniona, podlać wódką. Przykryć brytfannę pokrywą, zmniejszyć temperaturę i piec do miękkości (do 3 godzin). Upieczoną geś pokroić na porcje. Ułożyć na półmisku obkładając jabłkami, ozdobić natką pietruszki. Podawać z dodatkiem pieczonych ziemniaków.