

Rosół z gęsi z pulpecikami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zupa

gęś	1 szt.
marchew	2 szt.
pietruszka	2 szt.
seler	1 szt. (mały)
cebula	1 szt.
liście laurowe	2 szt.
ziele angielskie	5 ziaren
pieprz czarny ziarnisty	10 ziaren
mąka	3 łyżki (przesiana)
masło	3 łyżki
śmietana	100 ml

Do smaku

gałka muskatołowa mielona	
sól	
pieprz	

Pulpeciki z wątróbką

wątróbka gęsia	1 szt.
jajko	1 szt.
czosnek	3 ząbki

masło	50 g (miękkie)
bułka tarta	
natka pietruszki suszona	1 łyżeczka
sól morska	
pieprz czarny mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rosół:

Oczyść i umyj dokładnie gęś. Zalej ją przynajmniej 3 litrami zimnej wody – tak żeby mięso było całkowicie zanurzone. Rosół i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i dodaj warzywa oraz przyprawy. Pozwól, żeby rosół powoli się gotował bez przykrywki przez około 2 godziny. Ściągaj sukcesywnie pojawiającą się z wywaru pianę.

Pulpeciki z wątróbką:

Umyj wątróbkę i usuń z niej błony, drobno posiekaj. Dodaj jajko, podsmażony wcześniej czosnek, miękkie masło, sól i zioła. Zmieszaj wszystko z bułką tartą i usmaż na patelni. Ostudź i odstaw do lodówki na półtorej godziny do zgęstnienia. Następnie nawilżonymi dłońmi uformuj kulki. Gotuj pierożki w osolonej wodzie przez 3-4 minuty. Ugotowane pulpeciki powinny wypłynąć. Wyjmij jeden i przekrój, żeby sprawdzić, czy jest ugotowany. Gotowe włóż do zimnej wody.

Po dwóch godzinach gotowania przelej rosół przez sitko do innego naczynia. Pokrój warzywa i mięso z rosółu na małe kawałki.

Przygotuj zasmażkę. W garnuszku rozpuść masło, dodaj mąkę i mieszaj chwilę do uzyskania jednolitej, złocistej konsystencji. Zasmażkę dodaj do poprzedzonej zupy i całość gotuj przez 30 minut od czasu do czasu mieszając.

Dodaj odcedzone wcześniej mięso i warzywa do gęstej zupy. Przypraw całość mieloną gałką muskatołową, solą i pieprzem. Dodaj śmietanę.

Pulpeciki zalewamy gorącym rosółem i posypujemy całość pietruszką.