

## Rosół z gęsi z pulpecikami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Zupa

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

#### Do smaku

<b>gałka muskatołowa mielona</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

#### Pulpeciki z wątróbką

<b>wątróbka gęsia</b>	1 szt.
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>czosnek</b>	3 ząbki

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

## 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.