Rosół z gęsi z pulpecikami

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

Zupa	
gęś	1 szt.
marchew	2 szt.
pietruszka	2 szt.
seler	1 szt. (mały)
cebula	1 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
Ziele angielskie całe Prymat	5 ziaren
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 ziaren
mąka	3 łyżki (przesiana)
masło	3 łyżki
śmietana	100 ml
Do smaku	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1 szczypta
Sól w młynku Prymat	do smaku
Pieprz w młynku Prymat	do smaku
Pulpeciki z wątróbką:	
wątróbka gęsia	1 szt.
jajko	1 szt.
czosnek	1 ząbek

masło	50 g (miękkie)
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki
Natka pietruszki suszona Prymat	1 łyżeczka
Przyprawa do rosołu Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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.
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.
Po dwóch godzinach gotowania przelej rosół przez sitko do innego naczynia. Pokrój warzywa i mięso z rosołu na małe kawałki.
Przygotuj zasmażkę. W garnuszku rozpuść masło, dodaj mąkę i mieszaj chwilę do uzyskania jednolitej, złocistej konsystencji. Zasmażkę dodaj do przecedzonej 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 muszkatołową, solą i pieprzem. Dodaj śmietanę.
Pulpeciki zalewamy gorącym rosołem i posypujemy całość pietruszką.