

Geś po duńsku



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

geś	3-4 kg
sok z cytryny	
cukier	10 dag
cebula	2
sól	
pieprz	
majeranek	1 łyżeczka
masło	1 łyżka
borówka do mięs	6 do mięsa
jabłko kwaśne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Geś osolić i opieprzyć od zewnątrz i od środka. Wnętrze natrzeć majerankiem. Jabłka na farsz obrać, pokroić i następnie ugotować z cukrem i sokiem cytrynowym. Gotować aż do miękkości. Wątrobę i żołądek gęsi drobno posiekać. Cebule obrać, drobno posiekać podobnie farszem tym wypełnić geś, a następnie zszyć otwór. Nadzianą geś umieścić na brytfannie i piec co najmniej 2 i pół godziny w temperaturze 240 st. C. Pozostałych 8 jabłek umyć, ściąć wierzchołki, wydrążyć i piec w piekarniku około 20 minut. Następnie napełnić je borówkami do mięsa. Dobrze upieczona geś podawać z ułożonymi wokół pieczonymi jabłkami z nadzieniem. Farsz upieczony z gęsią traktuje się jako jarzynę, której uzupełnieniem są upieczone jabłka z borówkami.