

Gęś wiosenna



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gęś	1 sztuka
kasza kukurydziana	50 dag
przyprawa uniwersalna Kucharek	2 łyżeczki
cebula	1 sztuka
Goździki całe Prymat	1,2 sztuki
sól, pieprz	do smaku
czosnek	3-4 ząbki
cukier	według uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gęś nasolić kilka godzin przed pieczeniem lub poprzedniego dnia. Przed samym pieczeniem natrzeć wewnątrz Vegetą, a na zewnątrz posmarować olejem. Wstawić w brytfannie do piekarnika. Podczas pieczenia podlewać sokiem z mięsa. W międzyczasie przygotować dodatek. Zagotować 3/4 litra wody, dodać 1 łyżeczkę vegety, sól, podsmażone podroby, posiekany czosnek, pieprz, goździki, mieloną paprykę, cukier do smaku. Gotować dopóki podroby nie zmiękną. Na końcu dodać kasz kukurydzianą. Gotować mieszając, dopóki kasza nie zgęstnieje. Kaszę wlać do brytfanny na tłuszcz, na którym piekła się gęś. na kasze położyć gęś i ponownie wstawić do piekarnika na 30 minut. podawać z sałatą.