

Gęś faszerowana

data aktualizacji: 2020.11.01 autor: Promocja



Składniki:

- 2 duże cebule
- 450 g świeżej bułki tartej
- 2 łyżki suszonej szalwii
- 1 łyżeczka świeżo startej gałki muszkatołowej
- 300 ml bulionu drobiowego
- 1 młoda nieduża (4,5-5 kg) gęś
- 1 łyżeczka musztardy
- 50 g masła
- sól, pieprz kajeński
- 1 szklanka porto

Sposób przygotowania:

Obrane i posiekane cebule gotujemy w lekko posolonej wodzie przez 10 minut, a następnie odcedzamy. Bułkę tartą mieszamy w misce z szalwią, gałką muszkatołową, solą i pieprzem kajeńskim, mieszamy z cebulą. Stopniowo dodajemy bulion, cały czas mieszając. Farsz powinien mieć taką konsystencję, by dało się go zlepić. Gęś myjemy, osuszamy w środku i na zewnątrz papierem kuchennym, a następnie napełniamy farszem. Otwory zaszywamy bawełnianą nicią kuchenną. Skórę gęsi nacinamy poprzecznie na udach i piersi, by wytopił się tłuszcz. Rozgrzewamy piekarnik do 180 st. Musztardę mieszamy z miękkim masłem, solą i pieprzem kajeńskim. Smarujemy gęś, a następnie układamy ją w brytfannie. Pieczemy 2,5-3 godziny. Jeśli gęś zacznie się za bardzo przypiekać, przykrywamy pieczeń folią. Wytapiający się tłuszcz warto zebrać i zachować - przyda się do innych potraw. Na 7-10 minut przed końcem pieczenia gęś polewamy porto.