

Gęś pieczona

data aktualizacji: 2020.11.28 autor: Redakcja



Składniki:

- gęś o wadze ok. 4,5-5 kg,
- sól,
- pieprz,
- majeranek,
- ew. gruszka i śliwki.

Sposób przygotowania:

Piekarnik nastaw na 220°C. Gęś dokładnie natrzyj solą, pieprzem i majerankiem, tak, by cała była pokryta przyprawami od zewnątrz i na zewnątrz. Gęsinę umieść w brytfance i włóż do mocno rozgrzanego piekarnika i piecz ok. 40 minut. Możesz poczuć nieprzyjemny zapach wytapiającego się tłuszczu.

Opcjonalnie po tym czasie dołóż kilka obranych i pozbawionych pestek gruszek oraz śliwek i obniż temperaturę do 180°C i piecz jeszcze przez ok. 3 godziny. Gęś pieczoną polewaj często tłuszczem, który powstaje w trakcie pieczenia po to, żeby mięso nie wyschło.

Po upieczeniu wyłącz piekarnik, ale nie wyjmuj gęsiny, polej tłuszczem i odczekaj, aż jej temperatura powoli zacznie się obniżać. Uchyl drzwiczki. Wyjmij po ok. 20 minutach, odczekaj 15 minut i dopiero wtedy pokrój.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/37485-ges-pieczona>