Pierś z gęsi

data aktualizacji: 2021.04.02 autor: Redakcja

SKŁADNIKI:

- 1 podwójna pierś gęsi z kością
- (około 1 kg)
- 4 ząbki czosnku
- sól
- pieprz
- 7 łyżek otartego majeranku
- 3 winne jabłka

PRZYGOTOWANIE:
Przygotowujemy solankę - w dwóch litrach przegotowanej, ostudzonej wody rozpuszczamy łyżkę soli. Wkładamy do niej pierś i wstawiamy na noc do lodówki.

Pierś osuszamy i nacinamy skórę (w kratkę). Kładziemy na suchej i zimnej patelni (bez usuwania kości) skórą do dołu. Rozgrzewamy patelnię i na małym ogniu wytapiamy jak najwięcej tłuszczu, aż do zrumienienia skórki. Przekładamy na parę minut na drugą stronę.
Studzimy.

Czosnek przeciskamy przez praskę i mieszamy z 6 łyżkami majeranku. Doprawiamy solą i pieprzem i powstałą mieszanką nacieramy gęś. Odstawiamy na godzinę.

Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w ósemki. Układamy na dnie żaroodpornego naczynia. Doprawiamy pieprzem i pozostałą łyżką majeranku. Kładziemy gęś skórą do góry.
Przykrywamy i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 40 minut.
Zmniejszamy piekarnik na 180 stopni i pieczemy przez kolejne 25 minut, od czasu do czasu polewając wytworzonym sosem. Następnie zdejmujemy przykrywkę, zmniejszamy temperaturę do 160 stopni i pieczemy jeszcze przez około 20 minut.

Upieczone mięso odłączamy od kości. Piersi kroimy w plastry, polewamy wytworzonym sosem, podajemy z jabłkami i ulubionymi dodatkami.

Źródło: https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/38288-piers-z-gesi