



przepisy.pl

## Aromatyczna pieczona gęś



### Składniki:

- udko z gęsi - 4 sztuki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- jabłka - 2 sztuki
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 opakowanie
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



90 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180 °C. Wetrzyj Przyprawę do kurczaka Knorr w udka z gęsi. Posyp majerankiem. Umieść udka z gęsi w dużym naczyniu do pieczenia i piecz je przez 30 min. W międzyczasie pokrój jabłka w ćwiartki i usuń gniazda nasienne. Obtocz jabłka w cynamonie i gałce muskatołowej.
2. Dodaj jabłka do piekącego się dania po 30 minutach. Piecz przez kolejne 60 min. Wyciągnij z piekarnika. Wyciągnij udka. Przykryj folią aluminiową i odstaw na 10 min.
3. W międzyczasie wymieszaj sos z pieczeni z Sosem do pieczenia jasnym Knorr. Zagotuj, zmniejsz ogień i gotuj przez 5 min. Podawaj udka z gęsi w sosie z gotowanymi ziemniakami i buraczkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)