



przepisy.pl

Gęś duszona z jabłkami



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Udka z gęsi - 2 sztuki
- smalec - 1 łyżka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 15 gramów
- cebula - 1 sztuka
- jabłko - 4 sztuki
- rosół - 1 litr
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 łyżeczka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Gęś umyj. Posyp dokładnie przyprawą Knorr.
2. Cebulę obierz i drobno pokrój w kostkę.
3. Rozgrzej w rondlu smalec i obsmaż gęś razem z cebulą.
4. Podlej rosółem i duś do miękkości.
5. Do miękkiego mięsa dodaj obrane i pokrojone na ćwiartki jabłka, cynamon i gałkę muskatołową oraz majeranek. Duś wszystko jeszcze przez chwilę, aż jabłka zmiękną, ale się nie rozpadną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl