



przepisy.pl

Gęś nadziewana gruszkami

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- olej słonecznikowy - 100 mililitrów
- pieprz - 1 szczypta
- tymianek - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- oregano - 1 szczypta
- masło - 2 łyżki
- bazylia - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 4 sztuki
- cebula czerwona - 2 sztuki
- wytrawne czerwone wino - 100 mililitrów
- żurawina - 20 dekagramów
- gęś - 1 sztuka
- gruszki - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek przeciśnij przez prasę, a cebulę posiekaj.
2. Gęś umyj, osusz i natrzyj cebulą, czosnkiem, wszystkimi przyprawami oraz winem. Wstaw do lodówki na 24 godziny.
3. Gruszki obierz, pokrój w ćwiartki i wymieszaj z konfiturą.
4. Gęś napełnij przygotowanym farszem, zaszyj. Masło roztop, wymieszaj z olejem i posmaruj gęś.
5. Mięso włóż do rękawa i piecz przez 120 minut w temperaturze 180 stopni.

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