



przepisy.pl

# Gęsia szyjka nadziewana

 30 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- majeranek
- sól
- jajka - 1 sztuka
- bułka - 1 sztuka
- słonina - 30 gramów
- skóra z gęsi szyi
- wątróbka gęsia - 50 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Namocz bułkę w wodzie, a następnie przepuść przez maszynkę razem z gęsią wątróbką i słoniną.
2. Dodaj jajko, sól, pieprz, majeranek i dobrze wymieszaj.
3. Tak przygotowanym farszem nadziej szynkę gęsią, zaszyj nicią i upiecz w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 25 minut..

---

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)