



przepisy.pl

Gęsia szyjka

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- szyjka z gęsi - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- duże ziemniaki - 4 sztuki
- boczek pokrojony w kostkę - 2 dekagramy
- mała cebula - 1 sztuka
- mleko - 150 mililitrów
- masło do foremek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki zetrzyj na tarce o małych oczkach. Następnie mocno i dokładnie wyciśnij z nich wodę.
2. Cebulę pokrój w piórka i smaź z pokrojonym w kostkę boczkiem.
3. Dodaj do odsączonych ziemniaków, po czym zalej gotującym się mlekiem.
4. Dopraw do smaku Delikatem Knorr.
5. Z gęsiej szyjki ściągnij skórę i nadziej ją farszem. Zamknij nitką z obydwu stron.
6. Oprósź Delikatem Knorr, natrzyj miękkim masłem. Włóż do piekarnika i piecz do momentu, gdy mięso zmięknie. Podawaj polaną masłem.

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