




przepisy.pl

Pieczona gęś w sosie pomidorowym

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- gęś - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- majeranek - 2 łyżki
- papryka - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 4 łyżki
- olej - 80 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Natrzyj gęś wewnątrz i na zewnątrz,. Pozostaw w chłodnym miejscu na kilka godzin.
2. Następnie gęś w żaroodpornym naczyniu włóż do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. W czasie pieczenia polewaj wytopionym tłuszczem i kilkakrotnie skrop zimną wodą.
3. Gdy mięso zmięknie i wytopi się dużo tłuszczu, należy go odlać. 2 łyżki tłuszczu wymieszaj z koncentratem pomidorowym i polej nim gęś.
4. Marynata do kurczaka Knorr połącz z olejem, posiekana cebulą i czosnkiem. Dodaj majeranek i paprykę.

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