



przepisy.pl

Pieczona gęś z jabłkami



Składniki:

- gęś, cała - 5 kilogramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 30 gramów
- główka czosnku - 1 sztuka
- jabłka - 1 kilogram
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 3 łyżki
- cukier - 3 łyżki

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 90 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obierz i wytnij gniazda nasienne (obieranych skórek nie wyrzucaj). Jabłka pokrój na mniejsze części.
2. Gęś natrzyj przyprawą do mięs z zewnątrz i na zewnątrz oraz rozgniecionym czosnkiem od środka. Do środka włóż również obierki z jabłek. Gęś umieść w żaroodpornym naczyniu, wstaw do nagrzanego do 250 °C piekarnika na około 30 minut.
3. Po tym czasie zmniejsz temperaturę do 180 °C i piecz gęś podlewając ją co jakiś czas wytopionym tłuszczem, jeszcze przez trzy godziny.
4. Na patelni skarmelizuj cukier, dodaj części jabłka i trochę tłuszczu z pieczenia gęsi. Jabłka usmaż na złoty kolor. Na koniec dopraw do smaku majerankiem.

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