



przepisy.pl

Pieczona gęś z kasztanami (lub jabłkami)



 90 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- gęś - 2 kilogramy
- Przyprawa do kurczaka Knorr**
- oczyszczona wątróbka drobiowa - 200 gramów
- kwaśne jabłka pokrojone w części - 5 sztuk
- cebule - 2 sztuki
- jadalne kasztany - 200 gramów
- sznaps - wódka z gruszki - 3 łyżki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój drobno wątróbkę i cebulę. Podsmaż krótko, wraz z jabłkami, na patelni.
2. Obierz kasztany, pokrój je na kawałki i przełóż na patelnię. Dodaj także alkohol, cynamon oraz pieprz do smaku i podsmaż jeszcze chwilę.
3. Oczyszczyć gęś z pozostałych piór (jeśli jest taka potrzeba) i zamarynuj, obsypując mięso Przyprawą do kurczaka Knorr. Nałóż farsz do środka, a gęś zaszyj i pozostaw w lodówce na jeden dzień.
4. Następnego dnia nagrzej piekarnik do 180°C i piecz nafaszerowaną gęś przez około 4 godziny, polewając od czasu do czasu wytapiającym się tłuszczem. Po upieczeniu ostudź i oddziel mięso od kości. Podawaj gotową gęś z farszem, odgrzaną w piekarniku.

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