



przepisy.pl

Świąteczna gęś



Składniki:

- gęś - 1 sztuka
- główka czosnku - 1 sztuka
- sól - 1 łyżka
- pieprz mielony - 1 łyżka
- woda - 1 szklanka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

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

90 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Gęś świeżą na jakieś 2 dni przed dniem podania marynujemy. Mieszmą sol, przyprawę do kurczaka pieprz, i przeciśnięty czosnek. Nacieramy mieszaniną całą gęś ze środka i do wewnątrz i odstawiamy do lodówki na 2 dni.
2. Następnie gęś wkładamy do brytfanki i do piekarnika na 180st. na jakieś 2 h od czasu do czasu obracamy ja i co jakiś czas podlewamy wodą dzięki czemu gęś mimo że pozbywa się tłuszczu i wytapia z siebie go nie przypali się a dodatkowo z wytopionego tłuszczu i wody powstanie pyszny sos.
3. Gotowa gęś podałam z ziemniakami i kapusta z grzybami.

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