



Gęś nadziewana

Autor: najlepszewkuchni.pl

Doskonała, dekoracyjna potrawa na niedzielny, rodzinny obiad. Delikatne mięso zachwyci swym smakiem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Trudne**

Przygotowanie

Krok 1

5 jajek gotujemy na twardo. Studzimy. W tym czasie przygotowujemy gęś - nacieramy ją solą i połową majeranku z zewnątrz i od środka, po czym odstawiamy na co najmniej pół godziny.

Krok 2

Przygotowujemy farsz - pieczarki, ugotowane na twardo jajka, wątróbkę i cebulę drobno siekamy. Mieszmamy z pozostałymi surowymi jajkami, śmietanką łąciatą, solą, pieprzem, majerankiem oraz czerwonym winem. Nastawiamy piekarnik na 250 stopni.

Krok 3

Przygotowanym nadzieniem wypełniamy gęś. Faszujemy zarówno brzuch, jak i szyjkę gęsi. Dokładnie zaszywamy faszerowane części. Nadzienie jest płynne i wykałaczkci nie nadają się do zamknięcia gęsi.

Krok 4

Do naczynia żaroodpornego przekładamy delikatnie gęś, podlewamy odrobiną wody i wstawiamy do mocno nagrzanego piekarnika na 10 min. Potem zmniejszamy temperaturę do 200-220 stopni i pieczemy ok. 50 minut pod przykryciem. Na ostatnie 30 minut dodajemy umyte jabłka. Następnie na ostatnie 15 minut podnosimy temperaturę i odkrywamy naczynie, aby gęś mogła się zarumienić. Podajemy z pieczonymi jabłkami.

Wskazówki

Aby gęś lepiej “przeszła” przyprawami, wstaw ją do lodówki na kilka godzin.

Składniki:

- 1 gęś
- 150 g wątróbki drobiowej (kurza, indycza, a najlepiej gęsia)
- 8 jajek
- 250 g pieczarek
- 1/2 litra czerwonego wina (wytrawne lub półsłodkie)
- 1 szklanka śmietanki łąciatej 30%
- 1 cebula
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżki majeranku
- 4 jabłka