



Gęś pieczona z pomarańczami i ziemniakami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie idealne na szczególne okazje. Pyszne, rozpływające się w ustach mięso o delikatnym, pomarańczowym aromacie, z pieczonymi ziemniakami i ziołami. Z pewnością wywoła zachwyt wśród domowników.

Przygotowanie

Krok 1

Gęś bardzo dokładnie myjemy i osuszamy. Oliwę mieszamy z solą, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i rozmarynem. Tak przygotowaną marynatą nacieramy dokładnie gęś.

Krok 2

Cebule obieramy, drobno kroimy i podsmażamy na złoty kolor.

Krok 3

Pomarańcze obieramy i kroimy na plastry. Gęś faszerujemy ćwiartkami jabłek pozbawionych gniazd nasiennych oraz obranymi i pokrojonymi w grubą kostkę ziemniakami, a następnie umieszczamy w naczyniu żaroodpornym. Dodajemy cebulę, ziele angielskie i liście laurowe.

Krok 4

Całość zalewamy bulionem i pieczemy przez 1,5 godziny w temperaturze 180°C. W tym czasie podlewamy w razie potrzeby gęś sosem, aby mięso nie było suche.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 1 gęś
- 4 pomarańcze
- 5 ziemniaków
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 ząbki czosnku
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- 1 łyżka soli
- 4 łyżki oliwy
- 2 łyżki rozmarynu
- 2 cebule
- 2 szklanki naturalnego bulionu warzywnego
- 4-5 jabłek (np. Szara Reneta)