



Gęsie udka

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie kusi wykwintnym smakiem i aromatem, który uzyskało dzięki odpowiednio dobranym przyprawom. Samo w sobie nie wymaga dużo pracy.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Wymyte mięso nacieramy przyprawami (oprócz ziela angielskiego i liścia laurowego) oraz posiekanym czosnkiem, przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy na 1 godzinę w chłodne miejsce.

Krok 2

Następnie obsmażamy z obu stron na rozgrzanym oleju. Zdejmujemy z patelni, wkładamy do garnka i dodajemy trochę wody. Wkładamy liście laurowe i ziele angielskie, dusimy przez 3 godziny.

Składniki:

- 4 gęsie udka
- 5 ząbków czosnku
- 5 łyżek oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżki ziół prowansalskich
- po 1 łyżeczce przypraw: słodkiej mielonej papryki, pieprzu ziołowego, majeranku
- 3 kulki ziela angielskiego
- 3 liście laurowe