



Nogi z gęsi na ostro z pomarańczami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Połączenie słodkich pomarańczy, pysznego gęsięgo mięsa i ostrego chili. Do tego miód, rozmaryn i czosnek – to nie może się nie udać!

Przygotowanie

Krok 1

Przygotujemy marynatę: w tym celu ścieramy skórkę z 2 pomarańczy i wyciskamy z nich sok. Sok wyciskamy też z trzeciej pomarańczy i wybieramy łyżeczką ze środka miąższ. Czwartą pomarańczę obieramy, kroimy w plasterki i odkładamy na bok. Startą skórkę dodajemy do soku, dodajemy również 1 łyżkę oleju, chili, papryki, miód, sól i pieprz.

Krok 2

Tak przygotowaną marynatą smarujemy gęś i odstawiamy na 2 godziny.

Krok 3

Po tym czasie przekładamy gęś do natłuszczonego naczynia żaroodpornego (razem z marynatą), dodajemy rozmaryn, natkę pietruszki, pokrojoną w plasterki pomarańcze i przekrojoną na pół główkę czosnku (nie obieramy!) i goździki. Zalewamy białym winem. Całość pieczemy przez 1,5 godziny w temperaturze 180 stopni.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

4 nogi z gęsi

4 pomarańcze

1 łyżeczka chili

1 główka czosnku

1 łyżeczka słodkiej papryki

½ łyżeczki ostrej papryki

3 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

1 łyżka miodu

6 gałązek rozmarynu

1 natka pietruszki

½ szklanki białego wina

4 goździki