

GĘŚ Z POMIDORAMI

Wpisany przez Dana
środa, 12 września 2007 11:24 -

Skruszałą, **niezbyt tłustą gęś** namoczyć na kilka godzin przed pieczeniem, następnie opłukać i osączyć z wody, natrzeć **solą, majerankiem i czosnkiem.**

Ułożyć w brytfannie i upiec na mocnym ogniu w piecu często podlewając wodą i wytopiony tłuszczem. Nadmiar tłuszczu odlać do osobnego naczynia.

6 pomidorów bez pestek udusić w gęsim tłuszczu i polewać nimi gęś, aż się upiecze.

Przed podaniem podzielić na porcje, ułożyć na półmisku i oblać precedzonym tłuszczem.

wg Stefana Kuczyńskiego