

GEŚ PIECZONA Z JABŁKAMI

Wpisany przez Dana
środa, 12 września 2007 11:31 -

Skruszałą, **niezbyt tłustą gęś** namoczyć na kilka godzin przed pieczeniem, następnie opłukać i osączyć z wody, nałożyć **1/2 kg jabłek (najlepiej antonówek lub renet)**, posolić z wierzchu, obsypać **kminkiem (ok. 10 g)**,

obłożyć

100 g surowej słoniny

, ułożyć w brytfannie. Piec w gorącym piecu podlewając sosem skropionym wodą.

Gdy gęś miękka, wyjąć, pokrajać. Jabłka ułożyć na brzegu półmiska, posypać cukrem, gęś w całości położyć na półmisku, sos podać osobno w sosjerce.