

GEŚ PIECZONA Z JABŁKAMI

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

Skruszałą, **niezbyt tłustą geś** 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 geś miękka, wyjąć, pokrajać. Jabłka ułożyć na brzegu półmiska, posypać cukrem, geś w całości położyć na półmisku, sos podać osobno w sosjerce.