

PÓŁGĘSEK WĘDZONY

Wpisany przez Dana
środa, 12 września 2007 11:36 -

Po zabiciu i oczyszczeniu z pierza zostawić gęś do drugiego dnia, aby sadło dobrze zastygło i ulotnił się zapach świeżości.

Na drugi dzień wykrajać piersi jak można największe. Natrzeć półgęski z obu stron **1 łyżką soli zmieszaną 1/2 łyżeczką saletry i 1/2 łyżeczką cukru.**

Następnie włożyć je do naczynia drewnianego (byle nie sosnowego) lub miski kamiennej, ułożyć ściśle, obłożyć l

isćmi bobkowymi

, wrzucić

5-6 ziarenek ziela angielskiego

, przykryć denkiem i przycisnąć kamieniem. Tak przyrządzony półgęsek musi leżeć przez 6-7 dni, przy czym po 3 dniach trzeba go przewrócić na drugą stronę.

Wyjęte ze słonego sosu, obsuszyć przez 24 godziny, następnie zwinąć w rulon mięsem do środka i zeszyć bokami. Półgęsek owinać papierem pergaminowym, obwiązać i oddać do uwędzenia w niezbyt gorącym i słabym dymie (3-4 dni).

Przed podaniem pokrajać w cienkie plastry.

wg Stefana Kuczyńskiego