

GĘŚ Z NADZIENIEM WĄTROBIANYM

Wpisany przez Dana
środa, 12 września 2007 11:40 -

Skruszałą, **niezbyt tłustą gęś** namoczyć na kilka godzin przed pieczeniem, następnie opłukać i osączyć z wody. Przygotować nadzienie: **czerstwą bułkę** namoczyć

w mleku. 10 dkg surowej słoniny

pokroić w cienkie plasterki,

pęczek zielonej pietruszki

opłukać i posiekać

. Gęsią wątróbkę

i odcisniętą bułkę przepuścić przez maszynkę.

3 żółtka

utrzeć z

10 dkg gęsięgo tłuszczu,

dodać wątróbkę, rozetrzeć, dodać

sól, pieprz, gałkę muszkatałową,

pietruszkę.

Ubić pianę z

3 białek,

wymieszać z masą, jeśli za rzadka dodać tartej bułki (masa powinna mieć konsystencję ciasta biszkoptowego).

Osuszoną gęś nafaszerować, zaszyć białą bawełną, ułożyć w brytfannie. Wstawić do gorącego pieca, piec często podlewając sosem spod pieczenia. Gdy miękka, podzielić na części, ułożyć na półmisku, oblać częścią sosu, resztę podać w sosjerce.

wg Stefana Kuczyńskiego