

# Gęś św. Marcina z czerwoną kapustą



Trudność: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 1 min , Czas gotowania: 3g 0min

Całkowity czas: 3g 1min , Porcja: 4

0 Kalorii , 0 g Cukrów , 0 g Tłuszczu , 0 g Białek

Autor: Redaktor naczelny

Link: <https://srecepty.pl/ges-sw-marcina-z-czerwona-kapusta>

## Przygotowanie

Oczyść gęś z pozostałych piór i sierści. Najlepiej resztki spalić (na piecu lub zapalniczką kuchenną). Wyciągnij nerki, które wraz z gęsiom dokładnie umyj. Utnij gęsi skrzydła w stawach, odkrój nadmiar tłuszczu i szyję. Dopraw wszystko solą i kminkiem (nawet wewnątrz gęsi!). Oczyść cebulę i pokrój na duże kawałki. Jabłka także oczyść, obierz i usuń komorę nasienną. Trzy jabłka pokrój (4te odłóż na bok) na średnie kawałki, tak samo jak cebule. Następnie wymieszaj jabłka i cebulę z posiekanymi liśćmi pietruszki i wypchaj nadzieniem gęś. Pozostałe nadzienie rozprzeźń wokół i dodaj resztkę gęsi (skrzydła, wnętrzności, tłuszcz i szyję, niech gęś ma wiele sosu). Następnie wystarczy delikatnie wytworzyć gęsi kilka otworów widelcem, żeby podczas pieczenia wyciekał tłuszcz (uwaga, aby przebić tylko skórę a nie mięso! Inaczej gęś będzie zbyt sucha!). Przykryj pokrywką lub folią i piecz przez dwie godziny w temperaturze 180-200 ° C. Przez całą dobę zalewaj gęś wytworzonym sosem i czas od czasu wbij kilka dziur tylko przez skórę. Po dwóch godzinach pokrywką

## Składniki

- ✓ 1 gęś
- ✓ 4 większe jabłka
- ✓ 3 duże cebule
- ✓ sól
- ✓ zgnieciony lub mielony kminek
- ✓ 2 garści posiekanej natki pietruszki
- ✓ 0,5 l czerwonego wina
- ✓ 1 główka czerwonej kapusty

## Kategorie

Specjalny dzień, Czeska, Jesień, Drozsze, Drób i królik, Klasyka, Wizyta, Dania główne

lub folią zdejmij, i piecz dopóki skórka nie jest chrupiąca (kolejną godzinę), ale nie zapomnij ją często polewać sosem. Tymczasem, jak gęś jest w piecu, pokrój kapustę na drobno i dodaj do niej pozostałe na drobno pokrojone jabłko. Dolej wino i trochę wody. Dopraw solą i kminkiem. Gdy kapusta jest miękka, spróbuj ponownie doprawić solą lub kminkiem dodaj około 4 łyżek sosu z gęsi (jeśli masz kawałek boczku w domu, to usmaż go i dodaj do kapusty, smakuje lepiej).

