Gęś św. Marcina z czerwoną kapustą

Trudność:

Czas przygotowania: 1min , Czas gotowania: 3g 0min
Całkowity czas: 3g 1min , Porcja: **4**

0 Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **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 rozprzestrzeń wokół i dodaj reszte gęsi (skrzydła, wnętrzności, tłuszcz i szyje, niech gęś ma wiele sosu). Następnie wystarczy delikatnie wytworzyć gęsi kilka otworów widelcem, żeby podczas pieczenia wyciekał tłuszcz (uważaj, aby przebić tylko skóre a nie mięso! Inaczej gęs będzie zbyt sucha!). Przykryj pokrywką lub folią i piecz przez dwie godziny w temperaturze 180-200 ° C. Przez całą dobę zalewaj gęs wytworzonym sosem i czas od czaszu wbij kilka dziur tylko przez skórę. Po dwóch godzinach pokrywką lub folią zdejmij, i piecz dopóki skórka nie jest chrupiąca (kolejną godzinę), ale nie zapomnij

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, Droższe, Drób i królik, Klasyka, Wizyta, Dania główne

ją często polewać sosem. Tymczasem, jak gęs 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).