

Gęsie uda w sosie własnym.

Autor: **agnes72**Przepisów: **700** Ocena: **4473**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 gęsie nogi (około kilograma),
- 1 łyżka przyprawy do kurczaka,
- 1 łyżeczka czosnku niedźwiedziego,
- 1 łyżeczka pieprzu cytrynowego,
- 1 łyżka suszonej włościzny (mam swoją),
- 3 szklanki wody,
- ulubiona przyprawa z solą.

Sposób przygotowania:

- 1 Gęsie nogi podzielić na części i ponacinać z obu stron, obsypać przyprawami, wymieszać i odstawić na 15 minut aby przyprawy wchłonęły się w mięso.
- 2 Tak przygotowane uda położyć bez tłuszczu skórą w stronę patelni i obsmażyć z obu stron na rumiany kolor.
- 3 Do garnka wlać 3 szklanki wody dodać suszone warzywa oraz ulubioną przyprawę z solą. Poukładać usmażone mięso i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem tak długo aż mięso będzie miękkie i zrobi się sam sos. Do garnka wlać 3 szklanki wody dodać suszone warzywa oraz ulubioną przyprawę z solą. Poukładać usmażone mięso i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem tak długo aż mięso będzie miękkie i zrobi się sam sos. Obiad podałam z ziemniakami i sosem z mięsa oraz surówka szczypiorek, sałata, rzodkiew biała i czerwona ze śmietaną na słodko kwaśno. Znowu nie mogę wstawiać zdjęć zapraszam na blog.

Twoje notatki do przepisu: