

Gęsie udka w sosie pomarańczowym



Autor: **Zycie_na_goraco**
Przepisów: **787** Ocena: **6687**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 4 udka gęsi (po ok. 35 dag)
- sól
- 1 por
- ok. 80 dag kwaszonej kapusty
- 2 listki laurowe
- 3 plasterki (po ok. 4 dag) wędzonego boczku
- pieprz
- 2 gałązki natki
- 1 pomarańcza

Sposób przygotowania:

- 1 CZAS PRZYGOTOWANIA: około 105 minut
- 2 Udka umyć. Włożyć do wrzącej posolonej wody, gotować ok. 40 minut. W tym czasie por oczyścić, pokroić w plasterki. Kapustę wymieszać z listkami laurowymi i porem. Bryfrankę wyłożyć plasterkami boczku.
- 3 Na spodzie równomiernie rozłożyć kapustę, lekko docisnąć. Udka wyjąć z wywaru. Ułożyć na kapuście, posypać solą oraz pieprzem. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200°C. Po 30 minutach usunąć tłuszcz.
- 4 Natkę posiekać. Pomarańczę pociąć wrzątkiem, wytrzeć do sucha, otrzeć skórkę i wycisnąć z niej sok. Wymieszać go z 1 litrem wywaru z gotowania mięsa. Podlać mięso w brytfance. Posypać natką i skórką z pomarańczy. Piec dalej jeszcze 15 minut.

Źródło: Życie na gorąco

Twoje notatki do przepisu: