

Pierś gęsi z jabłkami i śliwkami



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2332** Ocena: **51870**



1-2 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 podwójna pierś gęsi z kością
- 2 ząbki czosnku
- majeranek
- sól
- 1 łyżka smalca z gęsi
- 150 g suszonych śliwek
- 2 jabłka

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso nacieramy roztartymi ziołami i przyprawami, skórę naciągamy tak, aby mięso nie było odsłonięte, przypinamy wykałaczkami. Przekładamy do naczynia żaroodpornego, układamy skórą do góry, skrapiamy roztopionym tłuszczem, zrumieniamy w piekarniku (220 °C), po czym lekko skrapiamy wodą i pieczemy w temperaturze 190°C. Śliwki zalewamy gorącą wodą, gdy napęcznieją, razem z pokrojonymi w ćwiartki jabłkami dodajemy do mięsa. Pieczemy do jego miękkości, pozostawiamy w wyłączonym piekarniku na kwadrans. Przed podaniem mięso oddzielamy od kości, kroimy na plasterki, dodajemy owoce i polewamy powstałym podczas pieczenia sosem.

Twoje notatki do przepisu: