

## Gęś pieczona w żurze



### Składniki:

- pół gęsi,
- 2 łyżki mąki,
- 2 szklanki żuru (może być z proszku),
- 15 dag boczku wędzonego,
- 2 cebule,
- 5 ząbków czosnku,
- łyżeczka majeranku,
- tłuszcz do smażenia,
- łyżeczka soli.

### Sposób przygotowania:

Tuszkę gęsi umyć, odciąć od niej szyję i końcówki skrzydeł. Wraz z umytą i obraną włoszczyzną umieścić je w garnku, dodać kapelusz grzyba pieprz i sól do smaku. Ugotować esencjonalny wywar. Obsuszoną gęś, natrzeć solą wewnątrz i z zewnątrz, odstawić w chłodne miejsce. Wypłukaną kaszę zalać przygotowanym gorącym wywarem (3 szklanki), ustawić na niewielkim ogniu i, często mieszając gotować, aż kasza wchłonie cały płyn. Naczynie z kaszą szczelnie przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 15 min., by kasza „doszła”. Ugotowaną na miękko kaszę połączyć z drobno posiekanym grzybem i doprawić do smaku. Do kaszy dodać koperek i lekko ją przechłodzić, a następnie nadziać nią gęś i zaszyć

otwór białą bawełnianą nicią lub zapiąć wykałaczkami. Na spód brytfanny wlać piwo, ułożyć przygotowaną gęś i wstawić do nagrzanego do temp. 180°C piekarnika. Piec, polewając powstałym sosem ok. 90 minut do momentu uzyskania przez mięso odpowiedniej miękkości i barwy. Gęś wyłożyć na półmisek i przystroić ugotowaną i rozdrobnioną włoszczyzną z bulionu. Danie serwować z dodatkiem klusek drożdżowych na parze oraz czerwoną kapustą.

**Informacje o potrawie:**

- liczba porcji: 7-8,
- czas przygotowania: 150 min.,
- stopień trudności: średniotrudne,
- kaloryczność: wysoka