

Gęś pieczona z gruszkami



Składniki:

- gęś bez podrobów,
- 1 kg gruszek,
- 1 łyżeczka cynamonu,
- 2 łyżeczki suszonego tymianku,
- 1 łyżeczka suszonego majeranku,
- sól i pieprz do smaku,
- słodka papryka dla koloru,
- kilka gałązek świeżego tymianku.

Sposób przygotowania:

Gęś umyć, osuszyć, natrzeć od środka i na zewnątrz solą i pieprzem. Gruszki pokroić w ćwiartki, pozbawić gniazd nasiennych. Połowę gruszek wymieszać z cynamonem i suszonymi ziołami, napełnić nimi wnętrze gęsi. Gęś umieścić w brytfannie, oprószyć papryką. Przykryć i piec 2,5 godziny w 180°C. Następnie odlać część wytopionego tłuszczu, dookoła ułożyć resztę gruszek i gałązki tymianku. Zmniejszyć temperaturę do 160°C. Piec kolejną godzinę. Odkryć naczynie i piec jeszcze godzinę, aby skórka ładnie się zarumieniła.