

Gęś po poznańsku



Składniki:

- gęś (ok. 3,0-3,5 kg),
- 1 i 1/2 szklanki kaszy perłowej,
- mała porcja włoszczyzny (bez kapusty),
- duży kapelusz suszonego borowika,
- 1/2 szklanki jasnego,
- pełnego piwa,
- 2 łyżki posiekanego koperku,
- pieprz,
- sól.

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: wysokokaloryczne.