Gęsie udka z jabłkami



Składniki:

- 4 udka gęsie,
- 20 dag cebuli,
- 400 ml rosołu drobiowego (z kostki),
- łyżeczka majeranku,
- 2 duże jabłka,
- 2 łyżki mąki,
- sól, pieprz,
- 12 suszonych śliwek (bez pestek),
- 8 suszonych moreli,
- 2-3 łyżki calvadosu lub koniaku,
- 2 łyżki tłuszczu do smażenia.

Sposób przygotowania:

Gęsie udka umyć, osolić, przyprawić pieprzem i obrumienić na tłuszczu ze wszystkich stron na patelni. Cebulę pokroić w ćwiartki, a następnie w piórka i zeszklić na tłuszczu pozostałym ze smażenia drobiu. Dodać rosół i majeranek. Dusić pod przykryciem na małym ogniu przez 1 godzinę. Jabłka obrać, podzielić na pół, usunąć gniazda nasienne, a w pozostałe po nich miejsca włożyć po 2 wcześniej parzone i odcieknięte, suszone śliwki. Po 30 minutach duszenia gęsi, jabłka ułożyć obok gęsi i dusić dalej przez 30 minut. 8 śliwek i 8 moreli zalać

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/gesie-udka-z-jablkami/

niewielką ilością wody (100 ml) i gotować przez 5 minut na silnym ogniu. Dodać śmietanę, zagęścić mąką i zagotować. Na koniec przyprawić solą, pieprzem i calvadosem. Usmażone udka wyłożyć na półmisek i polać sosem.

Informacje o potrawie:

• liczba porcji: 4,
• czas przygotowania: 70 min.,
• stopień trudności: średniotrudne,
• kaloryczność: średniokaloryczne.

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/gesie-udka-z-jablkami/