



PIERSI Z GĘSI FASZEROWANE RODZYNKAMI, JABŁKIEM I CEBULKĄ

Składniki:

- 2 piersi z gęsi (z kością)
- 150 g rodzynek
- 1 kwaśne jabłko
- 2 nieduże cebule
- 1/2 butelki czerwonego wytrawnego wina
- 2 pomarańcze
- majeranek
- sól i pieprz
- siatka do wędlin

Wykonanie:

- wymieszać sól z pieprzem i majerankiem w proporcjach 1 łyżka pieprzu, 2 łyżki soli i 4 łyżki majeranku
- natrzeć wewnętrzne części piersi przyprawami
- ułożyć piersi z gęsi jedna na drugiej wewnętrzną częścią do siebie, przy czym górna część jednej z piersi powinna przylegać do dolnej części drugiej piersi i włożyć do siatki
- jabłko pokroić na ćwiartki i usunąć gniazdko
- cebulę obrać ze skórki i pokroić na ćwiartki
- z jednej strony do środka piersi włożyć 1 ćwiartkę jabłka, 2 ćwiartki cebuli, połowę rodzynek i dodatkowo 1 łyżeczkę majeranku
- na koniec włożyć ćwiartkę jabłka (tak, aby zablokować otwór) o mocno zawiązać siatkę
- z drugiej strony do środka piersi włożyć 1 ćwiartkę jabłka, 2 ćwiartki cebuli, połowę rodzynek i dodatkowo 1 łyżeczkę majeranku
- na koniec włożyć ćwiartkę jabłka (tak, aby zablokować otwór) o mocno zawiązać siatkę
- na końcu natrzeć zewnętrzną część piersi przyprawami
- pierś włożyć do brytfanny lub teflonowego garnka i przysmażyć z każdej strony (nie dodawać tłuszczu, gdyż sam się wytopi z gęsi)
- wycisnąć sok z pomarańczy
- piekarnik nagrzać do temperatury 180°C
- następnie piersi zalać połową soku z pomarańczy oraz wina i włożyć do piekarnika na około 2 godziny
- w trakcie pieczenia piersi należy obracać i stopniowo dodawać resztę soku z pomarańczy oraz wina