

Świąteczna gęś w jabłkach i rodzynkach

Składniki:

- ładna, 3-kilogramowa gęś
- 5 dużych jabłek
- cebula
- garść rodzynek
- sól, pieprz do smaku

sos

- łyżka mąki ziemniaczanej
- odrobina wody

Sposób przygotowania:

Na wstępie gęś myjemy i nacieramy przyprawami (solą i pieprzem).

Następnie jabłka myjemy, lecz nie obieramy, wydrążamy gniazda nasienne i obcinamy wierzchołki. Delikatnie wydrążamy ze środka miąższ uważając, aby jabłka się nie rozpadły. Rodzynki sparzone we wrzątku wkładamy do wydrążonych jabłek.

Miąższem z jabłek nadziewamy gęś. Tuż przed wstawieniem jej do piekarnika otwór powstały podczas nadziania łączymy za pomocą wykałaczek lub nici.

Gęś umieszczamy na blaszce, podlewamy odrobiną wody i pieczemy przez około 2 godziny w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza. W trakcie pieczenia na blaszce układamy ćwiartki cebuli, a także jabłka nadziane rodzynkami. Uważamy, aby gęś i pozostałe składniki się nie spaliły. W razie potrzeby, skracamy czas pieczenia.

Po upieczeniu gęsi, jabłek i cebuli zabieramy się za przygotowanie sosu. Łyżkę mąki ziemniaczanej łączymy z odrobiną wody i dodajemy sos powstały w trakcie pieczenia gęsi. Zagotowujemy na niewielkim ogniu.

Gęś z cebulką i pieczonymi jabłkami podajemy z odrobiną sosu.

Smacznego!