

GĘSIE ROLADKI W SOSIE ŚLIWKOWYM

(4 porcje, czas przygotowania 140 minut)

Z $\frac{3}{4}$ szklanki oleju, wyciśniętego czosnku, rozmarynu, soku z połowy cytryny, soli i pieprzu sporządzić marynatę. Wyciąć piersi z gęsi, podzielić na cztery porcje, rozbić na plastry grubości około 0,5 cm i natrzeć marynatą. Pozostawić na 30 minut. Pozostałą część tuszki gęsi gotować 40 minut. Odląć 0,5 litra wywaru, dodać do niego cebulę z wbitymi goździkami, sok z pomarańczy i połowy cytryny, imbir, 200 g suszonych śliwek bez pestek i 50 ml śliwownicy. Całość gotować 10-15 minut, po czym wyjąć cebulę i całość zmiksować. Rozbite, zamarynowane filety smarować cienką warstwą bryndzy wymieszanej wcześniej z posiekanym szczypiorkiem, nałożyć plastry kiełbasy lisieckiej, posypać startym oscypkiem, zwinąć i spiąć wykałaczką. Roladki przełożyć do naczynia żaroodpornego i wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika. Piec około 30-40 minut. W jabłkach wydrążyć gniazda nasienne, nadziewać suszonymi śliwkami, orzechami i zapiekać 10 minut w temp. 170°C. Z pokrojonych kromek chleba prądnickiego usunąć skórkę, formować prostokąty, panierować z jednej strony w masie jajecznej, następnie w sezamie i smażyć na oleju z tej strony, z której były panierowane. Gotowe roladki obwiązane szczypiorkiem, podawać na grzance z zapiekanymi jabłkami i sosem śliwkowym. Dekorować sałatą oraz kostkami cukru zamoczonymi w śliwownicy, które przed podaniem należy podpalić.



1 tuszka gęsi zatorskiej
120 g kiełbasy lisieckiej
100 g bryndzy podhalańskiej
2 oscypki
8 średnich jabłek z Raciechowic
300 g suszonych śliwek łukowickich
4 ząbki czosnku
1 szklanka oleju
150 ml śliwownicy łąckiej
50 g orzechów
4 kromki chleba prądnickiego
8 kostek cukru
pęczek szczypiorku
cytryna
1/2 pomarańczy
8 goździków
cebula
4 liście sałaty zielonej strzępiastej
2 jaja
100 g sezamu
sól wielicka, pieprz, rozmaryn, imbir