

NADZIEWANE ZATORSKIE PIERSI GĘSIE

(4 porcje, czas przygotowania 150 minut)

Gęsie piersi rozbić na płaty grubości około 0,5 cm, natrzeć solą, pieprzem i musztardą. Bułkę namoczyć w śmietanie. Wątróbki i obraną cebulę pokroić w kostkę i przez 3 minuty opiekać na gorącym maśle. Wyciśniętą bułkę dobrze wymieszać z pietruszką, solą i pieprzem. Wypełnić piersi gęsie nadzieniem, zwinąć w rulon o bokach zamkniętych i przewiązać nitką. Gęsie piersi wstawić do piekarnika (temp. 175°C) na 1 godzinę, podlewać je śliwownicą łącką. Po upieczeniu usunąć nić. Wytopiony sos podgotować z kwaśną śmietaną, przyprawić solą i pieprzem. Mięso pokroić w ukośne plastry i podawać z niewielką ilością sosu, resztę sosu podać w sosjerce.



500 g piersi z gęsi zatorskiej
łyżka ostrej musztardy
1 kajzerka
1/8 l śmietany kremówki 30%
200 g wątróbek cielęcych
średnia cebula
łyżka kwaśnej śmietany 18%
łyżka masła
4 łyżki pokrojonej natki pietruszki
sól wielicka, mielony pieprz

Sos

1/8 l śliwownicy łąckiej
1/8 l kwaśnej śmietany 18%

Krokiety ziemniaczane

800 g ziemniaków
220 g mąki pszennej
2 jajka
32 g masła
Panierka
2 jajka
50 g bułki tartej
250 ml oleju

Ugotować ziemniaki w mundurkach, ziemniaki zmielić, przygotować z nich ciasto dodając mąkę, jajka oraz masło. Podzielić na porcje. Uformować kule, lekko spłaszczyć, panierować w jajku i bułce, smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Po usmażeniu wstawić do nagrzanego piekarnika na kilka minut.

Duszona czerwona kapusta z jabłkami 380 g kapusty czerwonej

100 g jabłek raciechowickich kwaśnych

40 g cebuli

50 g oleju

cukier, sól wielicka, kwasek cytrynowy

Kapustę umyć, drobno poszatковать, obgotować, odcedzić, zakwasić. Posiekać cebulę w kostkę, jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wszystkie składniki wymieszać i doprawić solą, cukrem, dodać olej.