

detkityumen.ru

Гусь с яблоками.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Состав: 1 гусь среднего размера

1-1\2 кг.мелких яблок

1 ч.л.толчёного

тмина

1 лимон

соль

4ст.л густой

сметаны

4 ст.л.расти-го масла

8 крупных кисло-

сладких яблок

1 горсть маслин

петрушка для укр-ния.

Для соуса: 1ст.л.пшеничной

муки,

1\2 ст.мясного бульона.

Приготовление:

1. Тушку гуся вымыть, обсушить.Мелкие яблоки помыть,удалить сердцевину с семенами.Натереть тушку снаружи и изнутри тмином,лимоном и солью,нафаршировать яблоками, отверстие зашить нитками.
2. Подготовленного гуся обмазать сметаной и уложить на смазанный маслом противень спинкой вниз.
3. Поместить противень в сильно разогретую духовку(240-260градусов) и жарить гуся до сих пор, пока он слегка не зарумянится- около 30 минут.
4. Убавить огонь до 90-100 градусов и жарить гуся около часа,поливая его соком,который вытекает на противень.Если сока мало,подлить в противень 3-5 ложек мясного бульона.
5. Крупные яблоки вымыть,удалить сердцевину с семенами.За 20-25 минут до окончания запекания разложить их на противень вокруг гуся.
6. Для соуса муку обжарить на сухой сковороде при помешивании в течение 2 минут,затем влить сок,выделившийся при запекании,добавить половину стакана бульона,довести до кипения и процедить.
7. Готового гуся вынуть из духовки,освободить от ниток и яблок внутри,уложить на блюдо брюшком вниз и полить соусом.Вокруг выложить мелкие яблоки из туши гуся,слегка примять их ложкой,сверху положить крупные запечённые яблоки.В вырезы крупных яблок поместим маслины и украсим зеленью.

Приятного аппетита!

С наступающим, Новым годом 2018!

22.12.2017

[arina2025](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/603/