

detkityumen.ru

Гусь с яблоками.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Состав: 1 гусь среднего размера

1-1½ кг. мелких яблок

1 ч.л. толчённого

тмина

1 лимон

соль

4 ст.л. густой

сметаны

4 ст.л. рапсового масла

8 крупных кисло-

сладких яблок

1 горсть маслин

петрушка для укр-ния.

Для соуса: 1 ст.л. пшеничной

муки,

½ 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 (240-260 градусов) 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 тушки гуся, слегка примять их ложкой, сверху положить крупные запечённые яблоки. В разрезы 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/