

Gęsie udka pieczone w soku jabłkowym



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **4689**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 gęsie udka
- 300 ml soku jabłkowego
- 2 jabłka
- 6 ząbków czosnku
- około 10 cm korzeń chrzanu (można pominąć)
- suszony tymianek
- Pieprz
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Nogi z gęsi myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym, nakłuwamy je nożem w kilku miejscach i nacieramy tymiankiem, pieprzem i solą. Tak przygotowane mięso układamy w brytfannie/żaroodpornym naczyniu. Dorzucamy czosnek i obrany, pokrojony na mniejsze kawałki chrzan. Całość zalewamy sokiem jabłkowym. Przykrywamy i wstawiamy do dobrze nagrzanego piekarnika. Pieczemy w 160°C (z termoobiegiem) przez 2,5 godziny, co jakieś 30 minut polewamy udka sokiem i tłuszczem z brytfanki. Po tym czasie odkrywamy mięso, dorzucamy pokrojone na ćwiartki jabłka (z usuniętymi gniazdami nasiennymi) i pieczemy około 30 minut.
- 2 Podajemy oczywiście z pieczonymi jabłkami i ulubionymi dodatkami.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: