

Pieczone uda i przedramię gęsi.

Autor: **agnes72**Przepisów: **657** Ocena: **4102**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Uda gęsi i przedramienia (mam własne gęsi),
- 1 łyżka musztardy kremowej (z Kamis. Dokładnie taki smak.
- 1 łyżka pieprzu cytrynowego,
- 4 łyżki oleju,
- 1 łyżka przyprawy do kurczaka.

Sposób przygotowania:

- 1 Uda i przedramię gęsi, naszykować .



- 2 Następnie dodać przyprawy z opisu.



- 3 Dokładnie wetrzeć w mięso i wstawić na całą noc do lodówki.



- 4 Następnego dnia całą zawartość przełożyć do naczynia żaroodpornego z pokrywką.



- 5 Włożyć do piekarnika, nastawić na 200 stopni i piec 2 godziny, co jakiś czas obracając mięso. Następnie nastawić na 230 stopni i piec jeszcze 20 minut.



- 6 Mięso wyszło przepyszne rozpływa się w ustach jest tak mięciutkie. Obiad podałam z ziemniakami i tłuszczem z mięsa oraz grzybki z cebulą w przecierze pomidorowym które robiłam.



Twoje notatki do przepisu: