

Smalec z gęsi.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25492**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- sadło gęsie
- skóry z korpusu gęsi

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczone skóry z resztek piór oraz sadło wkładamy na 1 godzinę do zamrażalnika żeby lekko zamrozić, będzie lepiej się kroić w drobne kostki.



- 2 Pokrojone skóry i sadło wkładamy do garnuszka.



3 Topimy na małym ogniu pod przykryciem.



4 Smalec bardzo szybko się wytapia. Jeżeli ktoś chce wytopionym smalcem smarować chleb, to może dodać zioła i jabłko starte przez grube oczka.



5 Przygotowujemy pojemniczki do smalcu lub słoik, wyparzamy w gorącej wodzie, wycieramy do

sucha. Wytopiony smalec przelewamy przez sitko w celu oddzielenia skwarek. Jeżeli ktoś chce smalec ze skwarkami, zostawia je, ja skwarki użyłam do kaszanki białej. Czysty tłuszcz z gęsi wlewamy do pojemniczków lub słoika i ostudzony wstawiamy do lodówki.



6 Gotowy, czysty, bez dodatków gęsi smalec.



Twoje notatki do przepisu: