

## **Gęsina w roli głównej - relacja z przyrządzenia i biesiadowania.**

Gąskę w konkursie wygraliśmy i w piątek (9.11.2012) do domu ją przynieśliśmy. Szef kuchni – tata – patrzy na tego ptaka i już w głowie planuje jak go szybko wytrybuje. W niedzielę (11.11.2012) będzie świąteczny obiad z gęsiny, bo tata Marcin ma imieniny, ale teraz cicho sza, ma być to dla gości niespodzianka. Kostki gąski na rosół odłożyliśmy, tłuszcz i skórę przez maszynkę przemieliśmy, mięsko w marynacie zostawiliśmy. W sobotę (10.11.2012) było wielkie barszczu gotowanie, smalcu przetapianie oraz mięska przyrządzenie: najpierw szybko obsmażane, potem w szybkowarze w dużej ilości cebuli do miękkości gotowane. W niedzielę rodzina do nas przybywa i niebiańskim zapachem już się od progu zadziwia. Wyśmienity aromat się po mieszkaniu rozchodzi i za nosy rodzinę wodzi.

- Co to za danie tak pachnie wybornie? Zastanawia się każdy gość i myśli tylko aby jak najszybciej to „COŚ” na ząb wziąć.

- Będzie gąska – główne danie – to na nasze świętowanie. Tak zapowiada Marcin tata, stawiając na stół tego ptaka.

- Cóż za specjał ta gęsiną? Myśli sobie nasza rodzina... Na półmiski bacznie zerka – chyba nie będzie to dla żołądka rozterka?

Najpierw nieśmiało i delikatnie próbują goście gęsinę przyrządzoną akuratnie. Potem odważniej rodzina sięga, po kawałki tego ptaka, co całe życie tylko gęga. Obiad zakończony oklaskami i wielkimi dla szefa kuchni pochwałami, bo przy gęsinie każdy gość czuł się jak królewska mość.

Smakosze gęsi dzięki składamy za wszystkie konkursy z gęsiami nagrodami.

## **Gęsiną szefa kuchni Marcina – przepis własny**

### **Składniki:**

1 gęsia tuszka

5-6 dużych cebul

Przyprawy: sól, pieprz, pieprz ziołowy, curry, przyprawa do kurczaka, papryka słodka, czosnek, kostki rosółowe, oliwa.

### **Wykonanie:**

Z gęsi wykrawamy kości, skrzydła, tłuszcz oraz skórę. Z kości i skrzydeł gotujemy pyszny rosół np. pod barszcz czerwony. Skórę i tłuszcz mielimy przez maszynkę do mięsa, a następny przetapiamy na bardzo zdrowy smalec np. do smażenia krokietów do barszczu czerwonego.

Z wymienionych wyżej przypraw robimy marynatę i nacieramy nią pokrojone kawałki mięsa z gęsi. Odstawiamy na 12 godzin do lodówki. Po tym czasie kawałki mięsa podsmażamy szybko na mocno rozgrzanym tłuszczu. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Podsmażone mięso i cebulę przekładamy do szybkowaru, podlewamy wodą i gotujemy. Do zamknięcia szybkowaru na drugim „biegu” na dużym gazie, potem skręcamy gaz na najmniejszy płomień i liczymy 20 minut. Niebiańska gęsiną gotowa!



Smacznego!

**Agnieszka i Marcin Bożek**





