

Dzień dobry,

Bardzo dziękuję za możliwość wygrania gęsiny, która jest bardzo smaczna, ale rzadko gości na naszym stole, ze względu na cenę. Tak naprawdę jedliśmy gęsinę rok temu, kiedy to również udało nam się ją wygrać w konkursie.

Mimo, że przygotowanie gęsiny było zalecane na świąteczny, rodzinny obiad, to moją główną potrawą był paszтет z gęsi i królika (własnego chowu), tak jak napisałam w nagrodzonym SMS-ie.



## Paszтет z gęsiny i królika

### **Produkty:**

- gęś
- królik
- 3-4 cebule
- majeranek
- sól, pieprz

### **Wykonanie:**

Tuszki z gęsi i królika natrzeć przyprawami i upiec. Na wytopionym tłuszczu usmażyć cebulę pokrojoną w kostkę. Oddzielić mięso od kości i zmielić razem z cebulą dwa razy. Do masy dodać tłuszcz, przyprawić sporą ilością majeranku oraz solą i pieprzem do smaku.

Mięso z królika jest chude i dlatego należy dodać rosółu, bo paszтет będzie zbyt twardy, trudno będzie go rozsmarować.





Z tej ilości produktów uzyskuję dużo pasztetu, dlatego ten na bieżące potrzeby wkładam do foremek i piekę w piekarniku.



Pozostałym pasztetem napelniam słoiki i pasteryzuję. Dzięki czemu na długo jeszcze po wygraniu gęsiny wspominamy fundatora i okoliczności zdobycia nagrody.



Mojej rodzinie i znajomym paszтет podany ze swojskim chlebem, który piekę, tak bardzo smakował, że z chęcią podarowałam im kilka słoiczków pasztetu.

Na świątecznym stole nie mogło zabraknąć potrawy z gęsi, a była to:

### **Pierś z gęsi z ananasem**

**Produkty:**

- *pierś z gęsi*
- *40 dag marchewek*
- *1 puszka ananasów*
- *1 szklanka rosółu*

**Wykonanie:**

Mięso oddzielić od kości, pokroić na 1cm plastry, usmażyć na oleju, na złoty kolor. Wyłożyć do żaroodpornego naczynia lub brytfanny. W marchwi wyciąć trójkąty wzdłuż i pokroić na plastry, tak ażeby plastry wyglądały jak „kwiatki”.





Na tłuszcz po smażeniu mięsa włożyć marchew i podsmażyć, wlać rosół i kilka łyżek soku z ananasa tak dusić ok 5 min. Po tym czasie wyłożyć na mięso i na wierzch ułożyć pokrojone ananasy. Przed podaniem podgrzać. Na koniec zrobić sos: z 2 łyżek mąki ziemniaczanej, 2 łyżek miodu, 2 łyżek octu i rosółu. Można podawać z ryżem lub ziemniakami.

Wiele lat temu, w rodzinnym domu, jadłam pieczoną gęś, ale nie była tak smaczna jak ta „nasza” kołudzka. Bardzo żałuję, że jest tak trudno dostępna, zasługuje na to, aby była jadana częściej, nie tylko z okazji świąt.



Serdecznie dziękuję Panu Marszałkowi i wszystkim, dzięki którym gęś znalazła się na naszym rodzinnym stole.

Z poważaniem,  
Bogusława Mrzygłód