

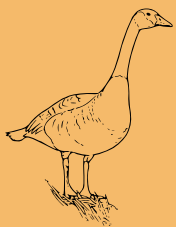
#PSZCZOLKI

# Gęś biesiadna wsią zalana

poleca  
Gospodarstwo Ekologiczne „Pszczółki” Agnieszka Król

[WWW.PSZCZOLKI.ORG](http://WWW.PSZCZOLKI.ORG)

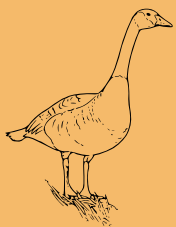




## Składniki

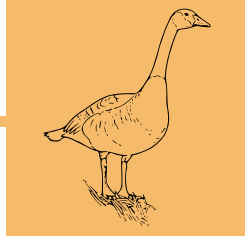
- 1 domowa gęś owsiana ( ok. 3,5 - 4 kg)
- 2 kg kapusty kiszonej
- 2 jabłka (stara odmiana np.: antonówka, szara reneta lub koks pomarańczowa)
- 150 g suszonych śliwek węgierek namoczonych w domowym winie
- 1 ząbek czosnku
- 2 cebule
- 2 łyżki suszonego majeranku
- 1 łyżeczka ziaren kminku
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego
- 3-4 liście laurowe
- 3-4 ziarna ziela angielskiego
- 5-6 ziaren pieprzu
- sól i zmielony, czarny pieprz do smaku
- 2 łyżki mąki pszennej, razowej typ 2000
- gęsi tłuszcz (wytopiony) – do smażenia kapusty
- woda





## Przygotowanie

- Przygotować gęś do pieczenia: obciąć szyję i skrzydełka.
- Przyrządzić mieszankę z 1 ząbka czosnku utartego z solą i majerankiem. Natrzeć gęś mieszanką zarówno na zewnątrz jak i w środku.
- Ułożyć tuszkę w gęsiarce i marynować w chłodnym miejscu (3 – 5 st. C) przez około 3 godziny.
- W tym czasie do rondla włożyć kiszoną kapustę, szyję, skrzydełka, liść laurowy, ziele angielskie, cały kminek i pieprz ziarnisty. Wszystko zalać niewielką ilością wody i na małym ogniu dusić około 1,5 godziny.
- Zamarynowaną gęś umieścić w gęsiarce, podlać szklanką wody i włożyć do mocno rozgrzanego piekarnika (ok. 200 st. C). Piec pod przykryciem około 1,5 godziny.
- W trakcie pieczenia zebrać około 200 ml wytopionego gęsiego tłuszczu. Wlać go do rondla, podgrzewać i obsmażyć na nim pokrojoną cebulę.
- Podsmażoną cebulę posypać łyżką mąki pszennej, razowej i dodać do niej podduszoną kapustę (bez skrzydełek i szyi), a następnie pokrojone na połówki śliwki i ćwiartki jabłek ze skórką. Całość chwilę dusić.
- Upieczoną gęś wyjąć z piekarnika, podzielić na porcje. Następnie na dnie gęsiarki umieścić kapustę i układać na niej podzieloną gęś.
- Całość ponownie włożyć do piekarnika i piec pod przykryciem jeszcze około 40 minut.
- Gęś upieczoną na kapuście serwować z ziemniakami lub dowolnym pieczywem.
- Dobrze ostudzoną można przechować w lodówce w temp. 2 - 4 st. C.

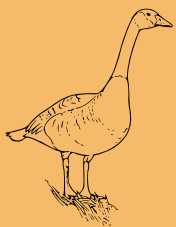


## Pochodzenie przepisu

Przepis na gęś biesiadną wsią zalaną pochodzi ze starego zeszytu, znalezionego przez mamę Agnieszki Król w starym dworze w Niezwojowicach. Danuta Król znalazła go pod koniec lat 70-tych XX wieku, kiedy porządkowała w dworze książki pozostawione na strychu. Wcześniej była tam szkoła i zeszyt z przepisami należał prawdopodobnie do nauczycielki, która w niej uczyła. Przepisy ze znalezionego zeszytu stały się inspiracją do bardzo wielu kulinarnych pomysłów pani Danuty. Część z nich dokładnie odtworzyła. Jednym z nich jest właśnie przepis na gęś biesiadną wsią zalaną, który do perfekcji opanowały także córki Agnieszka i Ania.

Gospodarstwo Ekologiczne „Pszczółki” Agnieszka Król to miejsce, które przyciąga swoim spokojem. Są tutaj kury zielononóżki, gęsi, króliki oraz inne domowe zwierzęta. Jest także pasieka z inhalatorium, ogród warzywny, a do tego stawy. Gospodarze oferują wyjątkowe dania. Obok gęsi biesiadnej zalanej wsią, goście mogą posmakować tutaj zazdrosnego rosółu domowego, królewskiego sernika babci Danusi, Wojtusiowego smalcu z gęsi, czy buraków Królowej Matki. Warto wiedzieć, że duży obszar tego gospodarstwa zajmuje teren rekreacyjny idealny dla tych, którzy pragną odpocząć od hałaśliwego miasta. W Niezwojowicach można wziąć udział w warsztatach kulinarnych i zielarstwa.





## Restauracja & Catering

**rezerwacja stolika, przyjęcia okolicznościowe, grupy zorganizowane, konferencje, przyjęcia firmowe.**

Kluczowe przy rezerwacji jest podanie daty, godziny, ilości osób, ew. wykluczeń w diecie, informacji odnośnie tego czy pośród naszych Gości będą dzieci. Pamiętajmy też o podawaniu numeru telefonu lub ew. adresu e-mail.

