Pieczona pierś z gęsi w estragonie i majeranku

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

120 min

4 porcje

Składniki:

- pierś z gęsi - 2 szt.
- majeranek - 2 łyżka
- estragon - 1-1,5 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- sól - 1/2-3/4 łyżeczka
- jabłko szara reneta - 1 szt.
- żurawina świeża lub mrożona - - garść
- żubrówka - 10 ml
- papryka słodka wędzona - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piersi z gęsi podzielić na pół.

KROK 2: Czosnek przecisnąć przez praskę, przełożyć na talerz. Dodać suszony majeranek, estragon i sól, wymieszać.

KROK 3: Piersi obtoczyć w ziołach i wetrzeć je dobrze w mięso. Przełożyć do glinianego garnka lub naczynia żaroodpornego. Wstawić na noc (lub kilka godzin) do lodówki.

KROK 4: Następnego dnia wyjąć garnek z lodówki, aby się ogrzał w temperaturze pokojowej. Mięso skropić żubrówką. Jabłko umyć, wykroić gniazdo nasienne i pokroić w plasterki, ułożyć na mięsie. Posypać odrobiną papryki wędzonej, dodać żurawinę. Garnek przykryć pokrywą i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.

KROK 5: Piec około 60-70 minut (do miękkości).

KROK 6: Podawać np. z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty.