

Gęś lub kaczka z brukwią

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Gęś lub kaczka z brukwią

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mięso gęsie - 75 dag
- żółta brukiew - 1 szt.
- ziemniaki - 1 kg
- majeranek - 1 szczypta(y)
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Do gotującego się w osolonej wodzie mięsa dodajemy obraną i pokrajaną w paseczki brukiew i majeranek (najlepiej świeżą gałązkę). Gdy mięso i brukiew będą już dostatecznie miękkie, wykładamy je na miskę, a do wywaru wrzucamy obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Po ugotowaniu dodajemy wyjęte uprzednio składniki, podgrzewamy, odstawiamy z ognia, przyprawiamy solą i pieprzem do smaku i przez 10-15 min trzymamy jeszcze w cieple.

Smacznego!

