

Półgęski litewskie

Przepis dodany przez użytkownika amif

ciekawe wschodnie danie

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- piersi gęsie z kością z 3 sztuk gęsi -
- 80 g soli -
- 1 łyżeczka saletry -
- 1 łyżeczka mielonej kolendry -
- 8 ziaren ziela angielskiego -
- 3 goździki -
- 2 liście laurowe -
- pół łyżeczki mielonego pieprzu -

Etapy przyrządzania:

1. Robimy mieszankę z saletry, soli, mielonej kolendry, pieprzu i zmielonego ziela angielskiego. Nacieramy piersi z gęsi mieszanką (wykorzystujemy jej około 2/3), a następnie układamy je w kamionkowym naczyniu, posypujemy resztą mieszanki i dodajemy liście laurowe. Piersi nakrywamy talerzykiem, obciążamy i odstawiamy naczynie w chłodne miejsce na 14-16 dni. Co 24 godziny piersi przekładamy. Gdy mięso będzie zapeklowane przywiązujemy do każdej piersi pętelkę ze sznurka i wieszamy w przewiewnym miejscu na 6 -12 godzin. Potem wędzimy w zimnym dymie przez 7 dni. Tak przygotowane piersi z gęsi możemy przechowywać przez kilka miesięcy.

