

KSIĘŻYCOWA ZAPIEKANKA Z GĘSI ZATORSKIEJ

(4 porcje, czas przygotowania 120 minut)

Filet z gęsi, umyć, osuszyć, pokroić w słupki w poprzek włókien na grubość 4-5 mm. Mięso zanurzyć w marynacie na około 1,5 godz. Ziemniaki umyć, obrać, obgotować około 20 minut. Lekko ostudzić, pokroić w plastry o grubości 2 mm. Kiełbasę lisiecką obrać ze skórki, pokroić w cienkie plasterki, boczek pokroić w plastry. Jabłka umyć, obrać ze skórki, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić w plastry o grubości 2 mm. Wyjąć mięso z marynaty, osuszyć ręcznikiem kuchennym. Na rozgrzanym oleju lekko obsmażyć rozdrobniony ząbek czosnku, dodać mięso, obsmażyć. Cebulę obrać, wypłukać, pokroić w plastry, obsmażyć na tłuszczu pozostałym po smażeniu fileta do jasnożółtej barwy. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem, układać warstwami: ziemniaki, kiełbasę, jabłka, mięso, ziemniaki, boczek, cebulę, ziemniaki – każdą warstwę ziemniaków posolić i oprószyć pieprzem.



300 g filetu z piersi gęsi zatorskiej
1 kg ziemniaków
300 g jabłek z Raciechowiec
250 g kiełbasy lisieckiej
250 g boczku wędzonego
czosnek, cebula, sól, pieprz,
zielona pietruszka

Marynata

4 łyżki oleju
2 łyżki śliwownicy łąckiej
3 ziarna owoców jałowca
2 łyżki soku z cytryny

Sos

0,2 l śmietany
oscypek
1 jajko
bazylija

Oscypek zetrzeć na tarce o dużych oczkach, wymieszać ze śmietaną, jajem i bazylią. Połać nim zapiekankę, wstawić do nagrzanego piekarnika (180°C) na około 1 godz. Gotową zapiekankę posypać posiekaną zieloną pietruszką, podawać z dodatkiem surówek.