GĘSINA NA POWIŚLU

MENU

- CZERNINA
- PIEROGI Z GĘSINĄ
- SMAROWIDŁO Z MIĘSEM
- PASZTET Z GĘSI

CZERNINA

Składniki:
1 gęś
200 ml krwi gęsiej
2 płaskie łyżki mąki pszennej
Włoszczyzna (jak do rosołu)
2 garście owoców (wiśnie bez pestek, suszone śliwki, jabłka)
Przyprawy; majeranek, pieprz, lubczyk
Do smaku: cukier, ocet

Sposób wykonania:
Gęś rozcinamy na porcje (uda i piersi zostawiamy do upieczenia). Pozostałe mięso moczymy pół godziny w zimnej wodzie. Wyjmujemy, zalewamy świeżą zimną wodą, dodajemy włoszczyznę i gotujemy na małym ogniu do miękkości. Wyjmujemy mięso z wywaru, wywar dalej gotujemy, zagęszczamy mąką rozmieszaną z krwią i dodajemy do wywaru. Gotujemy nadal na małym ogniu, dodajemy owoce, cukier, ocet i przyprawy według uznania.

PIEROGI Z GĘSINĄ

Ciasto na pierogi:
1 kg mąki pszennej tortowej
Gorąca woda
Sól do smaku

Sposób wykonania:
Przesiewamy mąkę na stolnicę, dodajemy sól i porcjami tyle wody ile wchłonie mąka. Zagniatamy ciasto (musi być mięciutkie i elastyczne). Rozwałkowujemy ciasto na placki ok. 5 mm, wykrawamy szklaneczką koła, nakładamy farsz, zaklejamy i gotujemy ok. 5 min. od wypłynięcia na wolnym ogniu.

Farsz:
Ugotowane mięso z gęsi (najlepiej z wywaru z czerniny) obieramy z kości i mielimy przez maszynkę. Na patelni szklimy dużą cebulę i dodajemy do farszu. Wszystko dobrze doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Zimnym farszem napełniamy krążki na pierogi. Ugotowane pierogi możemy okrasić wysmażoną słoninką z cebulką.

SMAROWIDŁO Z MIĘSEM

Składniki:
Udka i piersi z upieczonej gęsi
Wytopiony smalec
Jabłka z upieczonej gęsi
Wytopiony smalec
100 ml wytrawnego czerwonego wina
Sól i pieprz do smaku

Sposób wykonania:
Mięso obieramy z kości, dolewamy wino i pieczemy zalane smalcem w temp. 150 stopni przez 1,5 - 2 godz. Ostudzone mięso dzielimy na włókna, skórkę i jabłka miksujemy. Wszystko dokładnie mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem. Smarowidło przekładamy do słoja lub glinianego garnuszka i zalewamy czystym smalcem.

PASZTET Z GĘSI

Składniki:
Mięso z gęsi (również skóra, wątróbki, żołądek)
2 jaja
2 średnie cebule
3 czubate łyżki tartej bułki

Sposób wykonania:
Mięso z upieczonej gęsi razem z podsmażoną cebulką przepuszczamy trzykrotnie przez maszynkę. Dodajemy 2 żółtka, 2 ubite białka, tartą bułkę. Wszystko dokładnie mieszamy. Pasztet przekładamy do foremek i zapiekamy w temp. 150 stopni przez ok. 1 godz. 20 min.

AUTORZY PRZEPISÓW:

GRUPA NIEFORMALNA „OSIEDLOWA Z WERWĄ”

Publikacja została zrealizowana w ramach projektu Dom Kultury+ Inicjatywy Lokalne w Gminie Kwidzyn 2.0 dofinansowany ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach programu Narodowego Centrum Kultury: Dom Kultury+ Inicjatywy Lokalne. Edycja 2022.

Publikacja dostępna w wersji elektronicznej na stronie www.gokkwidzyn.pl na wolnej licencji Creative Commons Uznanie autorstwa - Użycie niekomerycjne - Bez Utworów Zależnych 4.0

Opracowanie graficzne: Julia Kogut

Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego

NARODOWE CENTRUM KULTURY

DOM KULTURY+

Sołectwo Mareza Osiedlowa

KGW Mareza Osiedle

GOK KWIDZYN

GMINA KWIDZYN

Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach programu Narodowego Centrum Kultury: Dom Kultury+ Inicjatywy lokalne. Edycja 2022