

Wspólne świętowanie – gęsiną na św. Marcina



Gąskę w konkursie wygrałam,
więc w podskokach ją odebrałam.
Przyniosłam ją do domu,
nie mówiąc nic nikomu.



Wszyscy byli zaskoczeni
i oczywiście zadowoleni.

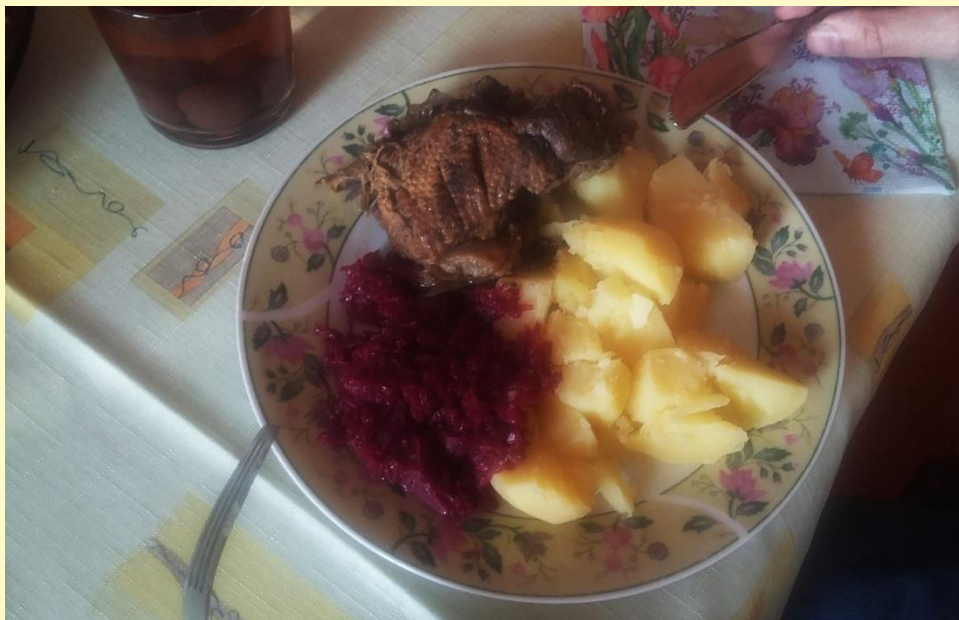
Szybko gąskę rozkroiłam
i na święto przyrządziłam.
Gąska ładnie się smażyła,
tłuszczyk pięknie wytopiła.
Smalczyk przecież zdrowy jest,
trzeba będzie cały zjeść.



Rosół też ugotowałam,
będzie uczta jak ta lala.
Gdy już wszyscy głodni byli,
powiedziałam: „Moi mili,
proszę talerze porozkładać
i do stołu sobie siadać”.



Gdy już rodzinie gąskę podałam,
to się bardzo radowałam,
bo w towarzystwie modrej kapusty
gąska to przecież kawał rozpusty.
Wszyscy bardzo rozochoceni
porcje nakładać sobie zaczęli.
Nawet seniorka rodu gąski skosztowała
i smażone mięsko bardzo zachwalała.



I tak w atmosferze bardzo rodzinnej
gąska z talerzy znikała zwinnie.
Humory wszystkim dopisywały,
rodzinny obiad był wspaniały.



Mój przepis na danie z gęsiny

Gęś umyłam, osuszyłam i poporcjowałam na kawałki.

Ze skrzydeł, szyi i podrobów ugotowałam rosół z dużą ilością warzyw.

Kawałki gęsi natarłam solą, pieprzem, majerankiem, słodką papryką i zostawiłam na noc w lodówce.

Na drugi dzień obsmażyłam kawałki gęsi z każdej strony.

W trakcie smażenia odlewałam nadmiar wytapiającego się tłuszczu, z którego otrzymałam smalec. Podsmażone mięso podlałam wodą i dusiłam. Podczas duszenia po 1 h dodałam pokrojoną cebulę i nadal dusiłam jeszcze ok. 1 h.

Podawałam z ziemniakami i modrą kapustą.