Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Гусь запеченный

4 октября 2011 17:16 · https://open-cook.ru/recipes/gus-zapechennyj



Для начала выкладываю простой рецепт, **гусь** “аля натюрель”, так сказать. Птичку нам любезно предоставили родители, у которых этих гусей полный двор. А значит, это экологически чистый продукт.
Напутствие: если вам скажут, что **гусь** – птица жирная, знайте, эти люди никогда не видели и не пробовали гусей.

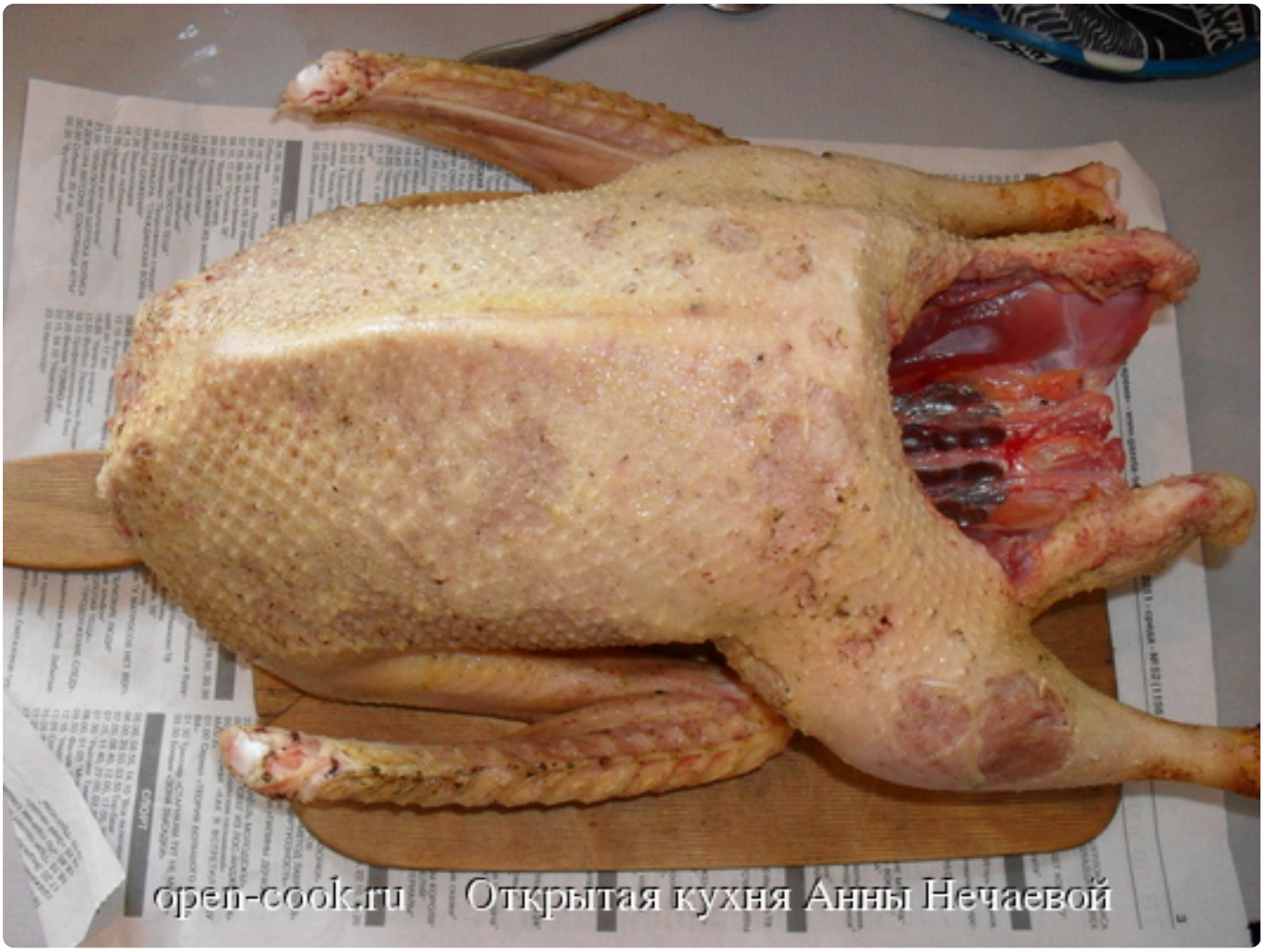
Гуси деревенские, чистый натуральный продукт:





Гуся мы будем запекать с картофелем, это было дедушкино пожелание (у него мясо только с картошкой ассоциируется).
Поэтому, требуемые продукты:

Гусь, 1 тушка весом около 3 кг, потрошеная и вымытая, без шеи. **Укладываем птичку на спину**, на этом этапе ставим разогреваться духовку до 200 градусов:



3-5 зубчиков чеснока, 2 луковицы, 0,5 кг картофеля, порезанного дольками-ломтиками



Сливочное масло, натуральное



Начало священнодействия.

Слегка протираем тушку внутри солью, закладываем кусочек масла и начинаем закидывать туда картошку и лук



Но не надо укладывать корнеплоды слишком плотно, пусть лежать внутри расслабленно:



Теперь нам нужен еще один кусочек масла:



Нежно укладываем его вот так:



Чеснок режем вдоль на 2-3 части:



Делаем на птичке и ее лапах неглубокие надрезы, запихиваем в них чеснок по одной дольке:



Ножки надрезаем вот таким образом:



Со стороны шеи тушка должна выглядеть так:



Заправляем эти кусочки шеи внутрь:



Скрепляем зубочисткой:



Натираем солью гусиную спинку:



Берем большой противень (лучше с высокими бортами, но не обязательно), смазываем его растительным маслом:



Перекладываем гуся на противень, спинкой вниз:



Подготовка закончена, время отправить гуся в духовку, где он будет томиться около 2 часов. **Но не забываем о нем, а проверяем каждые 15 минут**:



Вот так будет выглядеть наш гусь через 15 минут:



В процессе запекания будет выделяться жир, им-то мы и будем поливать птичку каждые 15 минут:



Проверка **гуся** на предмет готовности: протыкаем его ножом и если выделится прозрачный сок – птичка готова. А можно отрезать кусочек и попробовать.



Когда *гусь* дойдет до кондиции, вынимаем из него картошку с луком и укладываем по противню, ставим обратно в духовку еще на 15 минут:



По просьбам трудящихся отвариваем еще картошки:



Когда она сварится, сливаем воду и ни в коем случае не закрываем крышкой:



Берем пучок свежей кудрявой петрушки:



Нарезаем свежие огурцы и помидоры:



Слегка приправляем майонезом:



Картошечку выкладываем в большую тарелку, смазываем сливочным маслом и посыпаем рубленой зеленью:



Наш красавец уже совсем готов и собирает семейство своим дурманящим запахом:



Разделывать начинаем острым ножом с лап:



Затем крылья:



Последнее крыло:



В последнюю очередь отрезаем грудку:



И наслаждаемся нежнейшим мясом:



Особое удовольствие – собирать картошечку по противню:



Комментарии: 2

Евгения # 11:13 17.11.2017

Очень странный рецепт гуся, зачем вы положили сливочное масло , гусь и так жирный. Обычно гуся готовят с рисом и зелеными яблоками, чтобы оно впитало жир.

Людмила # 06:34 24.12.2018

Гуся обязательно нужно мариновать сутки,так мяско будет вкуснее и сочнее!