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

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

Пицца из гуся

17 октября 2011 15:53 · https://open-cook.ru/recipes/pitstsa-iz-gusya



Да, милая, я уехал к матушке сегодня. На столе оставил ЧУДО. Я понимаю твой резонный вопрос – “Что это?!”. И вот мой ответ.

Нужно было что-то тебе приготовить. Ты вернешься поздно. Извини, что вновь жаренное, а не супчик, но так уж вышло.

И так. Как это было.

Я нашел в морозилке гусиную ножку и крыло. Они были уже на грани. Надо было что-то делать.

Я поставил в микроволновку мясо на быструю разморозку. На подоконнике нашел лоток яиц – я так понимаю – цесариных. Сильно мелкие они были.

Я взбил из в глубокой тарелке вилкой. На водяной бане растопил масло и добавил в яйца. Добавил в эту жидкую массу зелени.

Начал добавлять муку по 2 столовые ложки. Оказалось что уходит ложек 12 (может 15) муки на приготовление теста.

Замесил довольно густое тесто и раскатал его. Оставил на время в сторонке.

После этого мелко-мелко нарезал гуся. Лук, морковь, чеснок.

Порезался. Но не сильно. Не волнуйся. Больше досталось ногтю, чем пальцу. Но не приятно.

Обжарил гуся. Добавил морковь, лук, чеснок. И тут я понял что у гуся очень сильный аромат дичи. Сама знаешь какой у него запах – **мужицкий**, жирный!

Решил поэкспериментировать. Я добавил столовую ложку клюквенной настойки и чашку самой клюквы. Кажется, запах дичи ушел.

После обжарки мяса, на той же сковородке я обжарил листы раскатанного теста.

После того, как листы были готовы я смазал их кетчупом и наложил мясную массу.

Собственно говоря – приятного аппетита. Не забудь по фестал.



Ах, да. И вот тот чудной Оливье, который мне подали в ресторане Pelegrino, что в Серебряном городе. Перестарались они.



Твой заяц >:0)

Комментарии: 5

Лена # 18:16 17.10.2011

Это, наверное, очень вкусно. Завидую до слез.

Николай # 08:35 18.10.2011

Ну нифига себе вы кушаете. Гусиное мясо, цесариные яйца. Где вы их взяли?

Эксперт # 08:37 18.10.2011

У нас родители в деревне разводят гусей, уток и цесарок. Ну и кур естественно.

Вот таки не хитрым образом появились и цесариные яички и гусиное мясо.



Саита # 18:51 19.10.2011

Молодец!Очень интересный рецепт.Особенно понравилось как делаешь тесто.Хотелось бы попробовать.



Эксперт # 04:28 20.10.2011

Спасибо. Я старался :)

3 цесариных яйца, растопленное масло, мука, соль и зелень. Я просто больше не придумал из чего еще делают тесто, на этом и остановился. Получилось, кстати, здорово.
