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

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

Гусь, фаршированный белым хлебом и печенкой

9 декабря 2013 10:05 · https://open-cook.ru/recipes/gus-farshirovannyj-belym-khlebom-i-pechenkoj



Рецепт из “Книги о вкусной и здоровой пище” и в ней он выглядит так: "Гусь, утка или индейка, фаршированные белым хлебом и печенкой. Но мне кажется, что и курица по этому рецепту получится чудной. Начинка, правда, для любителей печенки, она получается нежной и воздушной, очень вкусной. Времени на подготовку требует немного.

Конкретно этот гусь достался нам от родителей из деревни.

На 1 гуся, утку или индейку:

- 100 гр черствого белого хлеба
- 1 печенка(наша гусиная печень вытянула на 102 гр)

- 1 стакан молока
- 2-3 ст.л. молотых сухарей
- 2 яйца
- 50 гр сливочного масла комнатной температуры
- зелень петрушки (мне хватило 50 гр)
- соль, перец по вкусу
- мускатный орех молотый по вкусу (мне хватило 1/3 ч.л.)

Печень промыть под прохладной водой и обсушить.



Птицу промыть, обсушить бумажными полотенцами и натереть солью снаружи внутри.



Черствый хлеб замочить в холодном молоке.



Хлеб отжать. По книге его и птичью печенку нужно пропустить через мясорубку. но ее у меня нет. Поэтому измельчала хлеб с печенью в блендере.



Желтки растереть со сливочным маслом.



Зелень петрушки измельчить.



Смешать в миске массу из хлеба и печени, массу из желтков и масла, молотые сухари, соль, перец, мускатный орех, измельченную зелень, и белки, взбитые в пышную пену.





Вложить полученный фарш в птичью тушку через разрез на брюшке, зашить белыми нитками. У меня ниток нет, да и разрез был больше нужного, поэтому остатки кожи сколола зубочисткой. Перекладываем фаршированную птицу на противень на спинку и ставим в духовку. Я запекала гуся при 210 градусах.

Когда тушка начнет становиться коричневой, накрываем фольгой, чтобы не сгорела. В конце, если захотите более поджаристую корочку, просто снимите фольгу и запеките до нужного цвета. Птицу НУЖНО поливать выделившимся жиром каждые 10-15 минут.

Наш гусь готовился около 2 часов, но ваш может приготовиться раньше, поэтому птицу нужно проверять. Сделать надрезы у ножек, если выделившийся сок прозрачный, значит, мясо готово.



Начинка очень хорошо подходит к мясу гуся и мускатный орех вполне уместен, хотя я его не очень жалую.



Приятного аппетита!
