



Cannelloni z gęsiną

Składniki:

- 1 opakowanie cannelloni
- 4 ząbki czosnku
- 2 średnie szalotki
- 1 duża biała cebula cukrowa
- 1 duża papryka czerwona
- 1 papryki czuszki
- seler naciowy (1 gałązka – 30 g)
- oliwa z oliwek
- 2 duże łyżki masła klarowanego
- 50 g masła klasycznego lurpak
- 1l przecieru pomidorowego
- 300 g mięsa z gęsiny, bez kości i skóry (zmielone „na grubym oczku”)
- oregano suszone (10-20 g, w zależności od intensywności)
- zioła prowansalskie suszone (10-12 g, w zależności od intensywności)
- pęczek natki pietruszki
- sól
- pieprz
- cukier do smaku
- 250 g tartego sera mozzarella
- Majeranek (5-10 g, w zależności od intensywności)
- Bazylia (połowa doniczki)

Przygotowanie:

Kroimy cebulę w małą kostkę, podsmażamy w garnku na jednej łyżce masła klarowanego i 50 ml oliwy z oliwek. Kiedy cebula zeszkli się, dodajemy 2 ząbki czosnku posiekanego w drobną kostkę. Gdy zacznie się szklić, wsypujemy połowę wszystkich ziół suszonych. Po 30 sekundach, mieszamy i dodajemy paprykę pokrojoną w kostkę (wielkości 0,5 cm na 0,5 cm) oraz seler naciowy.

Kiedy papryka zmięknie dodajemy przecier pomidorowy, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i cukrem. Następnie dodajemy posiekaną bazylię oraz połowę porcji pietruszki i gotujemy.

Na oddzielnej patelni, na reszcie masła klarowanego, smażymy szalotkę pokrojoną w drobną kosteczkę. Siekamy i dodajemy czosnek, następnie mielone mięso z gęsiny.

Smażymy mieszając do uzyskania delikatnego koloru i dodajemy pietruszkę oraz pozostałe zioła. W zależności od ilości tłuszczu w gęsinie, w trakcie smażenia wlewamy trochę wody (aby nie była sucha). Pod koniec smażenia dodajemy masło lurpak do mięsa.

Kiedy mięso lekko wystygnie faszerujemy nasze cannelloni.

Na dno naczynia żaroodpornego wlewamy trochę sosu z garnka i układamy nafaszerowane cannelloni, następnie zalewamy resztą sosu. Wkładamy do piekarnika na 15-20 minut (180 stopni). Wyjmujemy i dodajemy ser, wstawiając ponownie na około 10 minut, tak aby ser się rozpuścił.

Wyjmujemy z piekarnika. Odstawiamy na 5-7 min, tak aby danie i zalewa się „ścięły”, a potem serwujemy.

Gęsie wątróbkę z gruszką

Składniki:

- o 300 g gęsich wątróbek
- o 1 gruszka (klapsa)
- o 100 g szalotki
- o 2 łyżki masła klarowanego lub tłuszczu gęsi
- o 2 łyżki miodu
- o sok z 1 limonki
- o sól, pieprz

Przygotowanie:

Wątróbkę oczyścić z błon i zgrubień, osuszyć na papierowym ręczniku.

Gruszki pokroić w cząstki, usunąć gniazda nasienne i przesmażyć z pokrojonymi szalotkami na rumiany kolor, odstawić.

Wątróbkę obtoczyć w mące i smażyć na rozgrzanym tłuszczu przez 2 minuty, dodać wcześniej przygotowaną gruszkę i szalotki, a następnie smażyć jeszcze 1 minutę. Pod koniec smażenia dodać miód, skropić cytryną, doprawić solą i pieprzem do smaku.