



Žąsis su brendžio ir grietinėlės padažu

Ingredientai

- 1 Žąsis
- 50 g Sviesto
- 100 g Lašinių
- 4 Čili pipirų
- 4 Česnako skiltelių
- 2 Rozmarino šakelių
- 10 g MAGGI vištienos prieskonių
- 1 Šaukštas Druskos
- 1 a.š Pipirų
- 3 a.š Alyvuogių aliejaus
- 250 ml Grietinėlės
- 100 ml Brendžio

Instrukcija

1. Čili pipirus supjaustyti griežinėliais, česnako skilteles nulupti ir nuo rozmarinų šakelių nubraukti lapelius. Viską sumaišyti ir sudėti į žąsies vidų. Įberti druskos, pipirų, vištienos prieskonių, įpilti alyvuogių aliejaus ir įtrinti žąsį iš vidaus. Tada su druska, pipirais ir alyvuogių aliejumi gerai įtrinti ir išorę.
2. Lašinius supjaustyti juostelėmis ir išdėlioti ant žąsies krūtinėlės, kad pilnai padengtų. Perrišti virvele, kad laikytųsi. Su šakute šiek tiek pabadyti žąsį tose vietose, kur daugiausia mėsos. Taip kepant išbėgs riebalų perteklius. Tada įkaitinti keptuvę su sviestu ir žąsį apkepti iš visų pusių. Vėliau kepti iki 180°C įkaitintoje orkaitėje ant grotelių 40 min. Apačioje būtina reikia padėti gilesnę skardą.
3. Praėjus 40 minučių nuo kepimo pradžios žąsį sulaistyti su į skardą nuvarvėjusiais riebalais. Taip daryti kas 10-15 min. iki kepimo pabaigos. Iš viso kepti reikia apie 1 val. 30 min.
4. Likus 10 min. iki kepimo pabaigos žąsį tolygiai apipilti grietinėle, sumaišyta su brendžiu. Vėliau, žąsiai iškepus, nuo jos nuimti virvelę bei lašinukus.

140 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	13.7 g
Energija	873.21 kcal
Riebalai	47.37 g
Baltymai	80.61 g