

Гусь, жаренный с яблоками.

Подготовленную тушку гуся шпигуют брусочками свиного сала, внутреннюю полость тушки начинают очищенными от кожицы и семян антоновскими яблоками. Внутрь кладут кусочки сала и сахара. Обмазывают тушку сметаной и в сильно нагретой жаровне обжаривают до образования корочки. Затем помещают жаровню с тушкой гуся в духовой шкаф или в русскую печь и держат 2—3 ч в умеренном жару, поливая вытопившимся соком.

На 1 гуся: 1 кг яблок, 100—200 г сала, 5—6 кусочков сахара, 100 г сливочного масла или свиного жира, 100 г сметаны. Этим способом можно готовить крякву и чирков.

Жаркое - гусь с кислой капустой.

Способ приготовления :

Блюдо готовится, как гусь по-литовски. Тушку гуся ощипать и выпотрошить. Оставшийся пух и перья можно удалить, подержав ее над огнем. Хорошо промыть холодной водой. Отделить излишки жира. Перемешать ложку тмина и ложку соли.

Гуся натереть этой смесью изнутри и снаружи. Приготовить 10 мелких яблок. Хорошо вымыть, вытереть насухо. Прodelать ножом небольшие нарезы. Через них посыпать солью с майораном. На сковороде разогреть масло. Добавить кислую капусту, тмин и черный перец по вкусу. Накрыть крышкой. Тушить, постоянно помешивая, пока не станет мягкой и не появится золотистый цвет. Наполнить гуся яблоками, капустой, ветчиной и трюфелями.

Противень нагреть. Добавить масло и положить тушку. Сверху полить небольшим количеством бульона. Время от времени нужно поливать гуся соусом. При необходимости доливать бульон. Жарить до появления корочки и золотистого цвета, около 2 ч. При необходимости и больше. К столу подается с мочеными яблоками, солеными грибами, украшенным петрушкой.

Состав :

- 1 гусь
- 2 стакана кислой капусты
- 10 мелких яблок
- 100г ветчины
- 5-6 шт. трюфелей (можно заменить шампиньонами)
- тмин
- перец
- соль

Гусь жареный по-литовски.

Способ приготовления :

Тушку гуся ощипать и выпотрошить, Оставшийся пух удалить подержав гуся над огнем. Хорошо промыть холодной водой. Отделить излишки жира. Перемешать ложку тмина и ложку соли, Гуся натереть изнутри смесью и снаружи. Приготовить яблоки. Хороши вымыть, вытереть насухо. Яблоки лучше взять небольшого размера. Прodelать ножом небольшие надрезы. Через них посыпать солью и майораном. Очистить луковички. Противень нагреть, добавить масло и положить тушку с луком. Сверху полить небольшим количеством бульона. И периодически нужно поливать гуся соусом. Жарить до появления золотистой корочки, около 2 часов.

На этом же противне рядом с гусем положить крупные яблоки, посыпанные через порезы смесью из имбиря, майорана, сахара. Или можно испечь их отдельно, а потом украсить гуся, разложив яблоки вокруг него и полив сверху соусом.

Состав :

- 1,5-2 кг гуся
- 6-8 яблок
- 4 луковицы
- бульон
- тмин

- майоран
- масло
- имбирь
- сахар
- соль

Праздничный гусь с яблоками.

Способ приготовления :

Тушку гуся опалить и очистить, затем выпотрошить, хорошо промыть. Шею, ножки до коленного сустава и крылышки по первый сустав отрубить.

Подготовленную тушку натереть солью снаружи и внутри, перевязать суровой ниткой так, чтобы прижать крылышки и ножки, уложить на противень спинкой вниз, полить растопленным жиром или смазать сметаной и жарить, пока гусь не зарумянится. Затем подлить около 0,5 стакана воды и жарить, уменьшив огонь, еще 1,5 — 2 часа, поливая соком и жиром.

Пока гусь жарится, подготовить яблоки: разрезать на 4 части и вынуть сердцевину. Яблоки положить на противень с гусем и запечь, поливая жиром. С готового гуся удалить нитки, уложить на блюдо украсить зеленью петрушки.

Состав :

- 1 гусь
- 1,5 кг кисло-сладких яблок
- Соль

Гусь жареный с яблоками.

Способ приготовления :

Тушку гуся ощипать и выпотрошить. Оставшийся пух и перья можно удалить, подержав ее над огнем. Отделить голову, лапки, крылья. Хорошо промыть холодной водой. Натереть тушку снаружи и изнутри солью. Антоновские яблоки вымыть водой. Если кожура грубая, нужно снять ее. Вместо яблок для начинки можно использовать капусту, нашинковав ее. В брюшную полость положить начинку. Скрепить ее, сшив края отверстия ниткой.

В гусятницу гуся положить спинкой вниз. Сверху мясо полить растопленным маслом. Если гусь оказался нежирным, масло лучше заменить жиром. Если, наоборот, гусь оказался очень жирным, нужно полить его 0,75 стакана горячей воды.

Поставить в духовку на средний огонь на 2 ч. Чтобы цвет распределился ровно и мясо не подгорело, тушку необходимо время от времени переворачивать. По готовности гуся удалить нитку. Нарезать мясо порциями. На отдельное блюдо вынимается пропеченная начинка.

К столу подается вместе с начинкой из яблок или с капустой.

Состав :

- 1 гусь
- 1,5 кг яблок (или капусты)
- 50 г жира
- соль