

Zupa z gęsi z gołąbkami z kaszą



Składniki

1 szt. - skrzydła, szyja,
podroby z gęsi, kręgosłup
2 szt. - marchew
1 szt. - pietruszka
1 szt. - seler
1 szt. - natka pietruszki
pęczek
1 szt. - lubczyk pęczek
1 szt. - liść laurowy
3 szt. - ziele angielskie
1 łyżka - sól
1/2 łyżeczka - pieprz
1 szt. - cebula
1 szt. - mała główka
kapusty włoskiej
100 g - kasza gryczana
1 szt. - ząbek czosnku
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Moja wersja rosółu na gęsi z gołąbkami zawijanymi w liść włoskiej kapusty, w środku z mięsem i kaszą.

Mięso z gęsi razem z włoszczyzną, liściem laurowym, ziele, natką, lubczykiem zalać wodą i ugotować wywar na wolnym ogniu przez 2h. Przecedzić go. Doprawić wg smaku jakbyśmy doprawiali rosół.

Ugotować na sypko kasze. Kapustę włoską lekko obgotować w gorącej wodzie przez kilka minut ok 5-7. Odstawić do ostudzenia. Następnie delikatnie zdjąć liście i ułożyć na talerzu. Cebule i czosnek drobno pokroić i podsmażyć na łyżce masła. Mięso z gęsi oddzielić od kości, zmielić w maszynce do mielenia, wymieszać z kaszą. Dodać do mięsa i kaszy cebulę z czosnkiem, wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Tak przygotowany farsz zawinąć w liście kapusty, formując małego pulpeta. Na środku talerza ułożyć pulpeta w kapuście, wlać zupę. Udekorować świeżą pietruszką.