**Gęsina na św. Marcina – gęsie mięso w wydaniu Ewy Wachowicz**

**11 listopada na imieninach Świętego Marcina króluje… gęsina. Aby przybliżyć tradycję spożywania tego szlachetnego mięsa, najpiękniejsza kobieta polskiej kuchni, Ewa Wachowicz specjalnie dla marki Appetita przygotowała autorskie przepisy z gęsiną w roli głównej.**

Obchody Święta Niepodległości i Dnia Świętego Marcina to doskonałe okazje, by zaserwować gęsinę, która idealnie sprawdzi się do dań popisowych. Gęś ma najbardziej szlachetne mięso spośród drobiu. Jest smaczna, a przy tym bardzo zdrowa i wartościowa, dlatego warto o niej pamiętać nie tylko w listopadzie.

Niedocenianą, a jednocześnie coraz bardziej popularną w Polsce gęsinę można przygotować na wiele sposobów. Kulinarną przygodę z nią warto rozpocząć od sprawdzonych przepisów. Gęsina przygotowana według autorskich propozycji Ewy Wachowicz dla marki Appetita uświetni uroczyste obiady i wykwintne kolacje. Gęś faszerowana kapustą czy gęsie nóżki w czerwonym winie z żurawiną zachwycą smakiem i niezwykłym aromatem.

**Gęś faszerowana kapustą**

**Składniki :**

l 1 cała gęś (4-5 kg)

l Sól

l Majeranek Appettita

l Tymianek Appettita

l 250 g boczku w plastrach

l 2 szklanki miodu pitnego

**Farsz**

l 1½ kg kapusty kiszonej

l 1 łyżka tłuszczu z gęsi

l 250 g boczku

l 5 cebul

l 5 ząbków czosnku

l 50 g suszonych grzybów (namoczonych)

**Opis przygotowania:**

Tuszkę umyć i oczyścić. Z wnętrza wyjąć cały tłuszcz. Przyprawić solą, tymiankiem i majerankiem – w środku i na zewnątrz. Przełożyć do dużego naczynia do zapiekania, przykryć i wstawić do lodówki na 2 godziny.

Kapustę kiszoną przełożyć do garnka. Dodać grzyby wraz z wodą, w której się moczyły (ewentualnie podlać wodą), przykryć i na wolnym ogniu dusić do miękkości.

Na patelni wytopić trochę gęsiego tłuszczu. Dorzucić pokrojony w kostkę boczek. Gdy się zrumieni, dodać pokrojone w piórka cebule. Po chwili dołożyć posiekany czosnek. Wymieszać i przesmażyć. Dorzucić do kapusty. Pod przykryciem dusić przez ok. 20 minut.

Farsz nałożyć do gęsi. Skórę spiąć wykałaczkami i zasznurować dratwą. Tuszkę obłożyć plastrami boczku i podlać odrobiną miodu pitnego. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piec przez ok. 4 godziny pod przykryciem. Potem zwiększyć temperaturę do 200°C i piec ok. 30-45 minut, by nadać gęsi złotego koloru (czas zależy od wagi gęsi). Co ½ godziny podlewać mięso miodem pitnym. Gęś podawać z sosem spod pieczenia i ziemniakami w mundurkach.

**Gęsie nóżki w czerwonym winie z żurawiną**

**Składniki:**

l 4 gęsie nóżki

l 2 łyżeczki Tymianku Appetita

l Sól czosnkowa Appetita

l 100 g suszonej żurawiny np. Siesta

l 2 szklanki czerwonego wytrawnego wina

l Smalec gęsi lub masło klarowane do smażenia

**Opis przygotowania:**

Gęsinę umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Oprószyć solą czosnkową i tymiankiem. Zostawić w lodówce na parę godzin, by mięso się zamarynowało. W rondlu rozgrzać łyżkę tłuszczu, obsmażyć udka, podlać czerwonym winem, dodać żurawinę i dusić do uzyskania miękkości. Podawać z pieczonymi ziemniakami z przyprawą do ziemniaków i modrą kapustą.

**Producent:** Colian Sp. z o.o.

**Marka:** Appetita

**Produkty:**

l *Majeranek Appetita* (8 g),cena ok. 1,70 zł/opakowanie

l *Tymianek Appetita* (10 g), cena ok. 1,70 zł/opakowanie

l *Sól czosnkowa Appetita* (30 g),cena ok.1,70 zł/opakowanie