Gęsia szyja, 10 dkg wątróbki z gęsi, 15 dkg cielęciny, 1 czerstwa bułka, 15 dkg włoszczyzny, mleko, 2 duże cebule (10 dkg), 4 dkg tłuszczzu, 1 jajko, 5 dkg słoniny, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, gałka muszkatołowa do smaku

Gęsią szyję dokładnie oczyścić, opłukać, zdjąć skórę, szzyję ugotować razem z włoszczyzną. Miękką szyję wyjąć, mięso oddzielić od kości. Cielęcinę pokrajać na kawałki, obrumienić na tłuszczu z cebulą, wątróbką i słoniną, skropić wywarem i dusić do miękkości, pod koniec duszeenia dodać rozdrobnioną bułkę. Miękkie mięso wystudzić, zemleć razem z mięsem szyjki, wymieszać z jajkiem, doprawić, napełnić skórę niezbyt ściśle, zaszyć z obu stron, nakłuć w kilku miejscach, włożyć do wywaru razem z przyprawami i powoli gotować około 40 minut. Po ugotowaniu wyjąć, pokrajać w ukośne plastry.

Można podawać na gorąco z ziemniakami i surówkami.

wg Danuty i Henryka Dębskich



Czyżby jakiś krajan z Pyrlandii ??? W sprawie **gęsich pipek** to służę przepisem. Moja Babcia robiła to przy okazji pieczenia gęsi, ale nie mam korzeni żydowskich w zwiazku z tym nie wiem, jak to się ma do oryginału :

1-2 gęsie szyjki, 1 łyżka posiekanej cebuli, 1 jajko, 1 łyżka tartej bułki lub kaszy manny, 1 łyżka okrawków gęsiego tluszczu, pieprz, sól

Szyjkę oskubujesz i opalasz. Ostrym, wąskim nożem obluzowujesz skórkę, wrzucasz do wrzątku i chwilę gotujesz, po czym zdejmujesz skórę (ostrożnie, żeby jej nie uszkodzić). Szyjkę gotujesz dalej, aż mięso na niej będzie jadalne, albo (jeśli akurat pieczesz też gęś) dodajesz do brytfanki z gęsinką. Po ugotowaniu/upieczeniu obierasz mięsko, dodajesz skrawki tluszczu i siekasz drobniutko. Teraz dokładasz cebulę, jajko, tartą bułkę, pieprz i sól. Skórkę z szyjki nadziewasz tym farszem i zaszywasz (moja Babcia robiła to grubą, białą nicią - aha, ważne, żeby zostawić trochę luzu i nie zaszywać zbyt ciasno - bułka tarta spęcznieja podczas pieczenia i może rozsadzić nasze dzieło). Przygotowany pipek pieczesz razem z gęsią lub osobno - wtedy na gęsim tluszczu. Podajesz pokrojony w skośne plastry.

Jest tez inny, bardziej "ekskluzywny" wariant pipka z nadzieniem z mielonej wolowiny lub cieleciny. Moim zdaniem to potrawa niejadalna - ale ja nie tykam niczego, co zrobiono z gęsi lub kaczki.

Herbatka - przepis z sieci