

GEŚ Z POMIDORAMI

Wpisany przez Dana
środa, 12 września 2007 11:24 -

Skruszałą, **niezbyt tłustą geś** namoczyć na kilka godzin przed pieczeniem, następnie opłukać i osączyć z wody, natrzeć **solą, majerankiem i czosnkiem**.

Ułożyć w brytfannie i upiec na mocnym ogniu w piecu często podlewając wodą i wytopiony tłuszczem. Nadmiar tłuszczu odlać do osobnego naczynia.

6 pomidorów bez pestek udusić w gęsim tłuszczu i polewać nimi geś, aż się upiecze.

Przed podaniem podzielić na porcje, ułożyć na półmisku i oblać przecedzonym tłuszczem.

wg Stefana Kuczyńskiego