Skruszałą, **niezbyt tłustą gęś** namoczyć na kilka godzin przed pieczeniem, następnie opłukać i osączyć z wody. Przygotować nadzienie: **czerstwą bułkę** namoczyć
w mleku. 10 dkg surowej słoniny
pokroić w cienkie plasterki,
pęczek zielonej pietruszki
opłukać i posiekać
. Gęsią wątróbkę
i odciśniętą bułkę przepuścić przez maszynkę.
3 żółtka
utrzeć z
10 dkg gęsiego tłuszczu,
dodać wątróbkę, rozetrzeć, dodać
sól, pieprz, gałkę muszkatałową,
pietruszkę.
Ubić pianę z
3 białek,
wymieszać z masą, jeśli za rzadka dodać tartej bułki (masa powinna mieć konsystencję ciasta biszkoptowego).

Osuszoną gęś nafaszerować, zaszyć białą bawełną, ułożyć w brytfannie. Wstawić do gorącego pieca, piec często podlewając sosem spod pieczenia. Gdy miękka, podzielić na części, ułożyć na półmisku, oblać częścią sosu, resztę podać w sosjerce.

wg Stefana Kuczyńskiego