

Гусь с яблоками

Ингредиенты:

- гусь
- яблоки
- чеснок
- мед
- горчица
- соль
- фольга

Способ приготовления:

1. Хорошо обрабатываем гуся: моем, удаляем пенёчки от перьев (если есть).
2. Чеснок очищаем от шелухи, мелко рубим и смешиваем с солью.
3. Этой смесью натираем гуся и оставляем на 20 минут.
4. Готовим яблоки. Лучше брать кислые сорта, например, антоновку. Моем яблоки и удаляем сердцевину. Можно воспользоваться специальным приспособлением или просто аккуратно вырезать ножом.
5. Яблоки укладываем внутрь гуся.
6. Затем размещаем гуся на фольге. Смазываем его смесью горчицы и меда (пропорция один к одному). Горчицу лучше взять «Дижонскую», т.е. зернистую.
7. Далее обкладываем нашего гуся яблоками. Они дадут замечательный кислый сок, который пропитает нашу птицу.
8. Затем хорошо оборачиваем гуся фольгой, можно в несколько слоев. Кончики крыльев и ног желательно отдельно завернуть, чтоб они в процессе запекания не обгорели. Оставляем мариноваться на 4 - 5 часов.
9. Помещаем противень с гусем в духовку, разогретую до 250 °С.
10. Выпекаем примерно 4 часа. Время приготовления рассчитывается пропорционально весу (1 кг - 1 час).
11. Протыкая гуся ножом в районе его окорока, убеждаемся, что он полностью приготовился. Сок должен быть абсолютно прозрачный. Если он алый или имеет иной кровавый оттенок, то гусь сырой. Птицу необходимо опять завернуть в фольгу и отправить в духовку.
12. В конце приготовления разворачиваем фольгу, поливаем гуся растопленным жиром и в таком виде отправляем его опять в духовку. Температуру можно убавить до 180 °С. Он приобретет красивую золотистую корочку. Примерно на 20 - 25 минут.
13. Выкладываем готового гуся на красивое большое блюдо, яблоки раскладываем вокруг и подаем на стол!