

Kalėdinė žąsis su karamelizuotomis kriaušėmis



Gaminimas

1. Prieš kepat žąsį ištraukiame ją iš šaldytuvo, nupjauname kaklo odą ir ties ertme esantį riebalų perteklių. Taip pat ištraukiame iš ertmės supakuotą maišelį su kaklu ir vidaus organais. Žąsį palaikome kambario temperatūroje apie 1 valandą.
2. Jei norite traškos odelės (o manau, kad tikrai jos norėsite), padarome vieną labai nesudėtingą žingsnį. Į švariai išplautą kriauklę dedame žąsį, užkaitiname arbatinuką vandens ir juo tolygiai nuplikome visą paukščio odelę. Tuomet kruopščiai nusausiname popieriniais rankšluosčiais.
3. Gaminame mėsos marinatą: į indą dedame 2 šaukštus penkių prieskonių mišinio (jei mišinį gaminsite patys – sumalkite ir sumaišykite išvardintus prieskonius). Citrinas ir apelsinus nuplauname. Smulkia tarkute nutarkuojame jų žievelę ir sumišome su prieskoniais. Įberame šiek tiek druskos ir pipirų.
4. Gautu prieskonių mišiniu ištriname žąsies odelę. Kadangi kepat paukštį nuvarvės labai daug riebalų (apie 1 litrą), išprieskoniuotą žąsį dedame ant kepimo grotelių, o po jomis padedame kepimo skardą (į ją rekomenduojų įpilti kelis puodelius vandens, kad kepdami riebalai nepridegtų).
5. Taip pat, į paukščio ertmę sudedame puselėmis perpjautus apelsinus, citrinas ir kriaušę. Taip pat kelias šakeles šalavijo ir česnako skilteles.
6. Žąsį pašauname 10 minučių į 220 laipsnių orkaitę. Tuomet kaitrą sumažiname iki 170 ir kepame 27 minutes kiekvienam kilogramui (pvz. jei žąsis 4kg, kepame 10 min prie 220 laipsnių ir 108 min prie 170 laipsnių).
7. Iškepusį paukštį apdengiame aliuminio folija ir paliekame 'pailsėti' 30 min.
8. Beje, žąsies kepimo metu galime pasiruošti bulves. Jas nuskutame, nuplauname ir verdame pasūdytame vandenyje 15 min. Tada nukošiame vandenį ir sudedame į kepimo indą. Pagardiname druska, pipirais ir užpilame 5-6 šaukštus žąsies riebalų. Kuomet žąsis ištraukiama iš orkaitės, kaitrą padidiname iki 220 laipsnių ir ten 25 min pakepame bulves.
9. Kol pagrindinis patiekalas 'ilsisi' pasigaminame padažą. Iš kepimo skardos išpilame taukus (rekomenduojų jų neišmesti, o naudoti kepimui).
10. Kepimo skardą statome ant viryklės/kaitlentės. Į ją suberiame smulkintą česnaką, šalotą ir pakepame kelias minutes. Maišydami stengiamės nugramdyti priskrudusios žąsies gabalėlius nuo skardos dugno, kad jie pasklistų po padažą.
11. Ten pat dedame garstyčias ir miltus. Viską išmaišome ir pakepame dar kelias minutes. Tada supilame vyną. Jį užverdame ir leidžiame nugaruoti (apie 10 min). Tada supilame sultinį ir paverdame dar apie 20 min, kol padažas sutirštėja. Beriamė džiovintą čiobrelį, pagardiname druska ir pipirais.
12. Galiausiai pasiruošiame karamelizuotas kriaušes. Jas supjaustome skiltelėmis, išpjauname sėklytes, pagardiname druska, pipirais ir apkepame keptuvėje kelias minutes kol apskrunda. Žąsį, bulves, kriaušes dedame į serviravimo lėkštę, padažą pilame į atskirą padažinę ir kviečiame svečius prie šventinio stalo.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su **Maisto Kelionės**

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

4,5 kg	Lapino puota šviežia žąsis
2	apelsinai
3	citrinos
1	kriaušė
kelios šakelė	šviežio šalavijo
2 šaukštai	5 prieskonių mišinio
2 skiltelės	česnako
žiupsnelis	druskos ir pipirų
	5 prieskonių mišinys:
1 šaukštas	cinamono
1 šaukštelis	malto žvaigždinio anyžiaus
1/2 šaukštelio	malto gvazdikėlių
1 šaukštelis	malto pankolio sėklų
1 šaukštelis	malto juodųjų pipirų
	Garnyro ingredientai:
750 g	šviežių bulvių
6	kriaušės
šiek tiek	druskos ir pipirų
	Padažo ingredientai :

1	šalotas
1 skiltelė	česnako
2 šaukštai	miltų
500 ml	sauso raudono vyno
500 ml	vištienos sultinio
1 šaukštelis	dižono garstyčių
1 šaukštelis	džiovinto čiobrelio

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/zasiena/kaledine-zasis-su-karamelizuotomis-kriausemis.htm?tpl=pdf&type=fox