



Orkaitėje kepta žąsis švenčių stalui



Gaminimas

Žąsies paruošimas ir kepimas:

1. Prieš ruošiant, palikite žąsį kambario temperatūroje 30-60 min.
2. Prikaitinkite orkaitę iki 200°C laipsnių.
3. Žąsies vidurius išdarinėkite (viduje galite rasti širdelę ir skranduką). Žąsį iš išorės ir iš vidaus gerai nuplaukite šaltu vandeniu, nusausinkite vienkartinio rankšluosčiu. Pašalinkite kiek galima daugiau riebalų: iš papildvės, palei kaklą.
4. Nupjaukite sparnelius iki alkūnių - kepat orkaitėje jie tik dega.
5. Nupjaukite žąsies kaklą paliekant odą.
6. Sparnelius, skranduką, širdį ir kaklą (taip vadinamus kogalvius) pataupykite tolimesniam sultinio ir pašteto ruošimui.
7. Mediniu smeigtuku kas 2-3 cm subadykite visą žąsies odą - kepat per skylutes tekės riebalai ir apsaugos žąsį nuo džiovimo.
8. Užlenkus kaklo odą prismeikite smeigtuku prie nugaros. Žąsies išorę ir vidų dosniai ištrinkite druskos ir maltų pipirų mišiniu.
9. Vidun įdėkite 2 morkos puseles, 2 saliero stiebo puseles, nelukštentą česnako galvą, perpjautą pusiau - statmenai skiltelėms, čiobrelius ir šalavijus. Kepamos žąsies vidinė ertmė turi būti pusiau tuščia, kad karštis cirkuliuotų ir iš vidaus.
10. Virvute tvirtai suriškite kojas - nuo atsikišusių kojų varvantys riebalai kepat gali užsiliepsnoti (jeigu jūsų skarda didelė ir kojos neatsikišę, rišti nebūtina).
11. Žąsį dėkite nugarą aukštyn ant grotelių skardoje su aukštais kraštais ir kepkite 1 val.
12. Žąsį ištraukite iš orkaitės ir apverskite krūtine aukštyn. Toliau kepkite žąsį dar apie 1 valandą, kol odelė gražiai parus. Patartina kas 30-60 minučių nusemti apačioje susikaupusius riebalus, kad bekepat jie kartais neužsiliepsnotų.
13. Dabar sumažinkite orkaitės temperatūrą iki 180°C laipsnių ir toliau kepkite žąsį dar maždaug 2,5 valandos. Iš viso orkaitėje žąsis turi būti apie 4,5 val.
14. Termometru patikrinkite krūtinėlės mėsą, temperatūra turi siekti 75°C laipsnius.
15. Jeigu kepat žąsį su obuoliais, juos išdėliokite aplink žąsį likus 30-40 min. iki kepimo pabaigos, obuolių puselės iškepa per 20-30 min

Sultinio paruošimas:

1. Žąsies kaklą, sparnelius, skranduką, širdį dėkite į vidutinio dydžio puodą.
2. Pridėkite morkas, svogūną, perpjautą pusiau statmenai rievėms, nepjaustytas petražoles/salierą, lauro lapelį, pipirus, druską, apšlakite 2 litrais vandens. Vanduo turi dengti puodo turinį maždaug 3 cm.
3. Sultinį pamažu virkite apie 1 val.
4. Nukoškite sultinį per koštuvą arba sietelį, pašalinkite paviršiuje susidariusius riebalus. Skaidrus sultinis tinka padažo gaminimui.

Padažo paruošimas ir žąsies pateikimas:

1. Iškepusią žąsį ištraukite iš orkaitės ir padėkite ant lentelės, kur yra griovelis nutekančioms sultims surinkti.
2. Žąsies kojas išvaduokite nuo virvutės.
3. Paliekite taip žąsį kambario temperatūroje "pailsėti" mažiausiai 15-20 minučių.
4. Blėkoje, kur kepė žąsį, bus susidaręs nemažas kiekis riebalų. Visus riebalus pašalinkite (arba pataupykite atskirame indelyje, jie tinka bulvių kepinimui arba padengti paruoštam paštetui, kad nesioksiduotų); jeigu yra juodų degusių gabaliukų - juos išmeskite.
5. Į apskrudusią blėkutę, pastatytą virš didelės liepsnos, pilkite vyno ir maišant medine mentele virkite, kol nuo dugno atsoks visi rudi priskrudimai bei skystis nugaruos maždaug iki pusės.
6. Pripilkite 2 stiklines žąsies sultinio ir toliau virkite kol skystis nugaruos iki ketvirčio.
7. Pridėkite sviesto, paskaninkite druska ir pipirais, dar truputuką pavirkite, kol padažas sutirštės.
8. Pjaustant žąsį, nutekėjusias sultis supilkite į anksčiau paruoštą padažą.
9. Nukoškite padažą per sietelį į platų šotėlį, įdėkite samtuką arba didelį šaukštą. Pateikiame šalia keptos žąsies. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

5 kg.	Lapino puota švž. žąsis
1 v.š.	Druska
1 a.š.	Švž. malti juodieji pipirai
1 vnt.	Morka
2 vnt.	Saliero stiebai
1 vnt.	Česnako galva
1 kuokštelis	Čiobreliai
1 kuokštelis	Šalavijai
1 vnt. šakelė	Rozmarinas
6 vnt.	Obuoliai
1 kuokštelis	Petražolės arba salieras
2 vnt.	Morkos
1 vnt.	Svogūnas
1 vnt.	Lauro lapelis
1/2 v.š.	Druska
5 vnt.	Juodųjų pipirų granulės
100 ml	Baltasis vynas
1 v.š.	Sviestas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai