



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Raugintais kopūstais kimšta žąsis



Gaminimas

1. Išimti iš pakuotės, nuplauti ir nusausinti žąsį. Vidaus organų maišelį pasilikite - galėsite panaudoti vėliau.
2. Visus prieskonius sumaišykite, supilkite aliejų ir paragaukite, - druskos naudokite pagal poreikį.
3. Įtrinkite žąsį marinatu ir palikite marinuotis per naktį.
4. Kitą dieną pasiruoškite kopūstų įdarą: kumpį supjaustykite kubeliais ir pakepinkite. Baigus kepti sudėkite kopūstus ir troškinkite apie 20 minučių.
5. Gautu įdaru prikimskite žąsį taip, kad liktų šiek tiek vietos.
6. Angą perverkite ilgu bambukiniu iešmeliu.
7. Suriškite žąsies kojas.
8. Dėkite žąsį į kepimo maišą, galus užtvirtinkite. Įdėkite į kepimo indą, į jį įpilkite vandens (žąsį kepti kepimo maiše saugiau ištekanti riebalų).
9. Įkaitinkite orkaitę iki 200 laipsnių temperatūros ir pašaukite žąsį. Kepkite 30 min. Po to kaitrą mažinkite iki 160 laipsnių temperatūros (1 valanda kepimo 1 kg. Bendrai turi kepti kepti apie 5 val.)
10. Nupilkite kepimo metu susidariusius riebalus. Atsargiai, riebalai labai karšti !!! Geriausiai tai atlikti kepimo indą su žąsimi išėmus iš orkaitės. Saugokitės, kad riebalai nenuvarvėtų į orkaitę ir neužsidegtų. Riebalus pasilikite, juos galėsite sunaudoti vėliau.
11. Likus 30 min. iki žąsies iškepimo sudėkite per pusę perpjautus obuolius.
12. Iškepusią žąsį išimkite ir leiskite "pailsėti" 15 min. Pateikite su taukuose apkepintomis bulvių puselėmis, keptais obuoliais. Neužgoškite žąsies skonio įvairiais padažais, jie tikrai nereikalingi. Skanių ir malonių akimirku !!!



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puota švž. žąsies
Pagal skonį	česnakų
Pagal skonį	kmyną, lauro lapų
Pagal skonį	juodųjų pipirų,
Pagal skonį	druskos
Pagal skonį	rudojo cukraus
1/2 stiklinės	aliejaus
Įdarui:	
600 g	raugintų kopūstų
150 g	rūkyto kumpio (tinka lašinukai, šoninė)
1 a.š.	rudojo cukraus
Garnyri:	rūgščių obuolių, keptų bulvių

Dėkojame [Skanu, gražu ir su meile... Rita](#) už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)