

## Гусь в яблоках

### Ингредиенты

- Гусь - 3 кг потрошенный
- Яблоко - полтора кг (некрупное, кисло-сладкое)
- Сливочное масло - 50 г
- Яблоко - 10 шт среднее (антоновка)
- Тмин - 1 ч.л
- Бульон - половина стакана мясной
- Сметана - половина стакана
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Тщательно вымойте тушку гуся, удалите лишний жир.

2

Уложите птицу в большую кастрюлю, залейте водой и отваривайте до полуготовности 10-15 минут в слабо кипящей воде. Затем достаньте гуся и хорошо оботрите бумажным полотенцем. Натрите изнутри и снаружи смесью соли, перца и тмина. Дайте птице постоять 2-3 часа при комнатной температуре.

**3**

Займитесь яблоками (антоновку пока не трогайте): очистите их от семян и кожуры, заложите в брюшко птицы (если яблоки крупные, нарежьте их на четвертинки или восьмушки), туда же добавьте кусочек сливочного масла. Зашейте разрез суровой ниткой.

**4**

Разогрейте духовку до 220 °С. Гуся намажьте сметаной и положите на противень спиной вверх. Запекайте в духовке около 20 минут, пока кожа у гуся хорошенько не подрумянится.

**5**

Уменьшите температуру духовки до 180 °С и подлейте в противень 1/2 стакана бульона. Запекайте гуся около 2 часов, каждые 10–15 минут поливая его выделяющимся соком и бульоном. Готовность проверьте ножом – если из надреза идет прозрачный сок, птица готова.

**6**

Пока запекается гусь, вымойте антоновку, разрежьте каждое яблоко на четвертинки и удалите семена. За 20 минут до готовности гуся разложите антоновку на противне вокруг птицы и отправьте запекаться.

**7**

Выньте нитки из птицы, из брюшка достаньте яблоки, полейте птицу соусом из противня и оставьте под крышкой на 15 минут. Сервируйте гуся: переложите на праздничное блюдо, яблоки красиво разложите по периметру. Дополните композицию по своему вкусу: свежими ягодами, кислой капустой, маринованными грибами и пр.

Приятного вам аппетита :)