Гусь под кисло-сладким соусом

Время приготовления: 300 min.
Степень сложности: Сложный

Ингредиенты

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты по-домашнему 700g 1чайная ложка
  - апельсин 2–3 шт
  - горчица 3 ч. л
  - гусь – 1 шт
  - мед 3 ст. л.
  - соль, перец по вкусу
  - цедра лимона по вкусу
  - чеснок сушеный по вкусу
  - яблоки 1 кг

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

Цитрусовые — это один из лучших способов, чтобы мясо было ароматным и сочным. А рецепт кисло-сладкого соуса подойдет не только для гуся, но для другой птицы.

1. Убираем у выпотрошенного и опаленного на огне гуся крайние части.
2. Оставляем тушку на ночь в рассоле
3. Снимаем цедру с одного апельсина и кладем в емкость.
4. Гуся промыть и высушить.
5. Начинить яблоками и апельсинами.
6. Зашиваем разрез.
7. Готовим соус. К ранее снятой цедре добавляем мед, чайную ложку томатной пасты по-домашнему Pomì горчицу и специи по вкусу.
8. Вымазываем тушку гуся готовым соусом и оставляем мариноваться на сутки.
9. После выпекать в течении 4 часов при температуре 180 °C.
10. За полчаса до готовности добавляем яблоки.

Ваш гусь готов!