

# CZAS NA GĘSINĘ W HOTELU AMBASADA

ROSÓŁ Z GĘSI Z MAKARONEM 250 ML

15 ZŁ

ROSÓŁ Z GĘSI Z KOŁDUNAMI 250 ML

19 ZŁ

GĘSIE UDKO W PANKO, PODANE Z KLUSECZKAMI  
GNOCCHI 370G

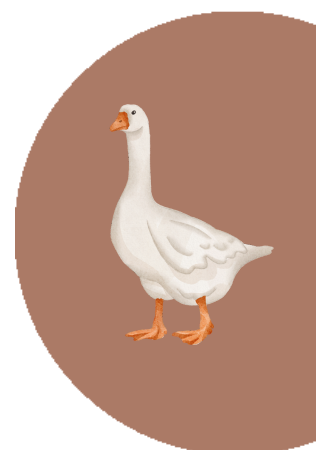
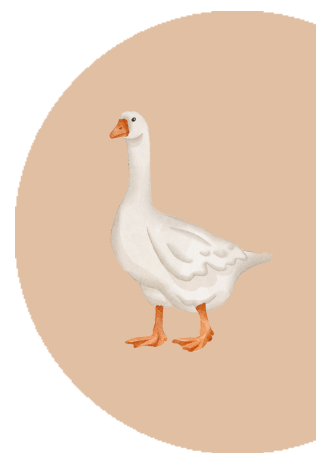
65 ZŁ

PIERŚ Z GĘSI Z WINNYM SOSEM, PODANA  
Z ZIEMNIACZANYM PUREE ORAZ SAŁATKĄ WINEGRET 180G

45 ZŁ

GĘSIE PIPKI NA KASZY GRYCZANEJ, PODANE  
Z BURACZKAMI ZASMAŻANYMI 400G

40 ZŁ



HOTEL AMBASADA  
KROBIA, DOLINA DRWĘCY 62  
87-162 LUBICZ

# PRZEPISY Z GĘSINY

## GĘSIE PIPKI

### SKŁADNIKI

ŻOŁĄDKI GĘSIE

SMALEC

WŁOSZCZYŻNA W PASKACH

SÓL

PIEPRZ

SUSZONE PODGRZYBKI

ŚMIETANA

### PRZYGOTOWANIE

ŻOŁĄDKI DOKŁADNIE OCZYŚCIĆ ORAZ UMYĆ. W MIĘDZY CZASIE NAMOCZYĆ GRZYBY. NA PATELNI ROZGRZAĆ SMALEC. PODSMAŻYĆ PODROBY I PRZEŁOŻYĆ DO GARNKA. ZASYPAĆ WŁOSZCZYŻNĄ, DODAĆ WODĘ, NAMOCZONE GRZYBY I DUSIĆ DO MIĘKKOŚCI. NA KONIEC DODAĆ ŚMIETANĘ.

KASZĘ UGOTOWAĆ Z LIŚCIEM LAUROWYM ORAZ ZIELEM ANGIELSKIM. BURACZKI UGOTWAĆ, ZETRZEĆ NA WIÓRKI. NASTĘPNIE PODSMAŻYĆ NA PATELNI. DODAĆ PRAŻONĄ CEBULKĄ ORAZ SÓL I PIEPRZ DO SMAKU.

