

## Pierś z gęsi

przygotowana przez marszałka  
Piotra Całbeckiego i Michela Moran  
w Dworze Orpiszewskich w Kłóbce

*piersi z gęsi - 2 szt.,  
jabłko - 1 szt.,  
gruszka - 1 szt.,  
cebula czerwona (średnia) - 1 szt.,  
wino czerwone - 200ml,  
marchew (młoda lub nie za duża) - 1 szt.,  
masło 82% - 50 gram,  
cukier brązowy,  
oliwa z oliwek,  
rozmaryn,  
tymianek,  
sól,  
pieprz,  
ziele angielskie,  
pieprz ziarnisty,  
anyż.*



Smażymy pierś najpierw od strony skóry (wcześniej ją nacinamy), aby rozpuścił się tłuszcz (6-7 minut z każdej strony). Do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Wstawiamy pierś na 6-7 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni.

Na oliwie z oliwek smażymy cebulę. Dodajemy pokrojone w kostkę jabłko i gruszkę. Dodajemy 2 łyżeczki cukru brązowego oraz przyprawy do smaku. Wlewamy wino i czekamy, aż trochę odparuje. Na sam koniec dodajemy masło.

Podajemy z karmelizowaną marchewką, którą należy podsmażyć na oleju z dodatkiem masła i cukru brązowego. Dodajemy trochę wody oraz do smaku soli i pieprzu. Trzymamy na wolnym ogniu, czekamy, aż marchewki zaczną się karmelizować.

