

Konfitowane gęsie udka

Składniki:

- 4 gęsie nogi
- 100 g soli
- 800 g tłuszczu gęsiego
- 5 gałązek tymianku
- 10 ziarenek czarnego pieprzu
- 8 ząbków czosnku

Przygotowanie:

1. Umieść gęsie nogi w naczyniu i posyp równomiernie solą. Przykryj folią spożywczą i zostaw w lodówce na ok.6 godzin.
2. Rozgrzej piekarnik do 130 °C
3. Oczyść całą sól za pomocą ręcznika kuchennego. Nie płucz nóg w wodzie.
4. Umieść nogi w żaroodpornym naczyniu i dodaj gorący tłuszcz gęsi. Dodaj pieprz, czosnek i tymianek.
5. Wstaw do piekarnika i powoli gotuj przez 2-2,5 godziny, aż mięso stanie się miękkie i delikatne.
6. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie umieść w dużym wysterylizowanym słoiku.
7. Zalej tłuszczem wraz z dodatkami, upewniając się, że całkowicie zanurzyłeś nogi.
8. Umieść w lodówce, możesz trzymać kilka miesięcy.