

## Коледна гъска с плънка от портокали и фурми

За 4 души

### СЪСТАВКИ

За гъската:

1 гъска готова за готвене (около 4 кг; с вътрешностите)

1 портокал

**100 г сушени фурми**

**200 г варени кестени**

**1 ч.л. семена от анасон**

2 ч.л. изсушен пелин

сол, пипер

За соса:

3 глави лук шалот

2 моркова

**¼ целина**

½ пръчка праз

1 ч. л. пудра захар

1 с. л. доматино пюре

**150 мл портвайн**

500 мл пилешки бульон

2 дафинови листа

**2 бр. звезден анасон**

**1 пръчка канела**

**1-2 ч. л. царевично нишесте**

сол, пипер

**Алергените са отбелязани с  
удебелен шрифт.**



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 180°C CircoTherm® горно/долно загряване.

Отрежете задницата (опашката), врата и върховете на крилете на гъската. Отделете вътрешностите за соса. Отстранете коремната мазнина с ръце, като отделите част и за соса. Отстранете всички останали пера. Измийте гъската отвътре и отвън под течаща вода и подсушете с кухненска ролка.

## *Коледна гъска с плънка от портокали и фурми*

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

За плънката измийте портокала и го нарежете на парчета. Нарежете фурмите и кестените на едро. Смесете портокалите, анасона, пелина, солта и черния пипер и напълнете с тях гъската.

Затворете корема на гъската с клечки за зъби на около 1 см една от друга. Завържете хлабаво краката с кухненски канап. Натрийте гъската енергично със сол. Поставете с гърдите надолу върху дълбока тава за печене или в съд за печене. Залейте се с 200 мл вода. Печете в горещата фурна на най-долната решетка за 30 минути.

След 30 минути обърнете гъската и довършете готвенето още 2,5 часа. След един час бастирайте с течността за първи път, а след това на всеки 30 минути с разтопената мазнина.

За соса обелете и нарежете на едро шалот, моркови и целина. Почистете празя и го нарежете на колелца. Разтопете малко гъша мазнина в голяма широка тенджера. Добавете зеленчуците и задушете. Нарежете на едро вътрешностите. Добавете всичко към зеленчуците и задушете на силен до среден огън за около 10 минути до кафяво. Поръсете с пудра захар, добавете доматиеното пюре и запържете за кратко.

Деглазирайте зеленчуците с портвайн и леко намалете. Добавете пилешкия бульон и оставете да заври. Добавете подправките и оставете да къкри на тих огън около 1 час.

Изсипете през фина цедка в тенджера. Оставете отново да заври. Смесете нишестето в малко студена вода, разбъркайте във врящия бульон, оставете отново да заври добре. Овкусете със сол и пипер.