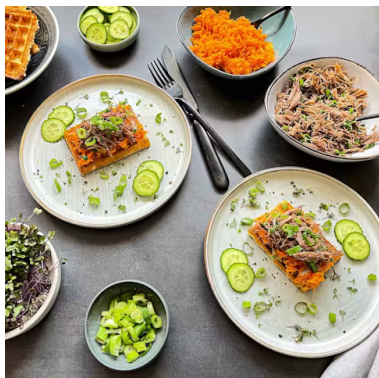




Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

125 ml	Javorovog sirupa
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
2 kom	♦ Lovorov list cijeli
6 kom	♦ Klinčić cijeli
5 kom	♦ Piment cijeli
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
750 ml	Crnog vina
2 kom	Gusjih nogu (oko 1 kg)

Za salatu od mrkve:

300 g	Mrkve
2 kom	Naranče
1 žlica	Svježe sjeckanog korijandera
1 žličica	♦ Kim mljeveni
2 žlice	Maslinovog ulja
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 žličica	Svježeg soka od limuna
1 žličica	♦ Đumbir mljeveni

Za vafle od batata:

600 g	Batata
120 g	Glatkog brašna
2 kom	Jaja
1 žličica	♦ Vinski kamen
3 žlice	♦ Sweet Potato

Trgana guska na vaflima od batata

⌚ 120–140 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Pećnicu zagrijte na 180 °. Gušćje noge stavite u duboku posudu i dobro natrljajte javorovim sirupom, posolite i popaprite. Pola crnog vina ulijte i u posudu za pečenje. Sada dodajte začine, klinčiće i dva lovorova lista.
- 2 Ostavite da se guska dinsta 60 minuta. Zatim ju jednom okrenite i premažite gušćje noge preostalim javorovim sirupom te prelijte ostatkom crnog vina. Zatim pecite još 60 minuta.
- 3 Kad je guska gotova, izvadite je iz pećnice i pustite da se ohladi. Zatim gusku „trgajte“ na komade veličine zalogaža uz pomoć dvije vilice.
- 4 Sada pripremite salatu od mrkve. Da biste to učinili, mrkvu operite i naribajte u zdjelu. Ogulite dvije naranče i iscijedite polovicu soka u šalicu. Preostale naranče sitno nasjeckajte. Sada pomiješajte s mrkvom. Pomiješajte sok od naranče sa sokom limuna, svježe sjeckanim korijanderom, solju, paprom, mljevenim đumbirom i kimom. Na kraju umiješajte maslinovo ulje i prelijte preljevom salatu od mrkve i naranče. Dobro promiješajte i salata je gotova.
- 5 Za tijesto ogulite batat, narežite ga na male komadiće i kuhajte u slanoj vodi dok ne omekša. Zatim ocijedite i ostavite da se potpuno ohladi. Pomoću ručnog miksera pomiješajte batat, jaja, pšenično brašno, vinski kamen i malo soli, a zatim dodajte Kotányi mješavinu začina za pečeni krumpir.
- 6 Pekač za vafle premažite uljem i pecite vafle jedan za drugim. Vafle držite na toplom.
- 7 Vafle poslužite sa salatama od naranče i mrkve i guskom. Uz vafle odlično se slaže i malo svježeg mladog luka. Dobar tek.

