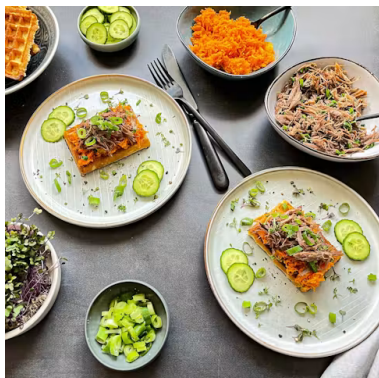




Natrgano gosje meso na vaflih iz sladkega krompirja

🕒 120–140 Min 

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

125 ml	Javorjevega sirupa
750 ml	Rdečega vina
1 kg	Gosjih beder
	♦ Poper pisani celi
2	♦ Lovorjevi listi
6	♦ Klinčki celi
1 žlička	♦ Piment mleti
	♦ Sol zeliščna jedilna

Za korenčkovo solato:

300 g	Korenja
2	Pomaranči
2 žlici	Sveže nasekljanega koriandra
2 žlici	Oljčnega olja
1 žlica	Limoninega soka
1 žlička	♦ Kumina mleta
	♦ Sol zeliščna jedilna
	♦ Poper pisani celi
1 žlička	♦ Ingver mleti

Za vaflje:

600 g	Sladkega krompirja
120 g	Moke
2	Jajci
1 žlička	Pecilnega praška
Žličke	♦ Pečen krompir

- 1 Pečico segrejte na 180 °C. Gosja bedra natrite z javorjevim sirupom, solite in poprajt ter postavite v pekač. Dodajte polovico rdečega vina, lovor, klinčke in piment.
- 2 Pecite 60 minut, nato pa bedra obrnite, še enkrat premažite z javorjevim sirupom in dodajte preostalo vino. Pecite še 60 minut.
- 3 Gosje meso vzemite iz pečice in pustite, da se ohladi, nato ga s pomočjo dveh vilic natrgajte na koščke.
- 4 Pripravite korenčkovo solato. Najprej umijte in naribajte korenje. Olupite pomaranči ter iz njiju iztisnite polovico soka v kozarec, preostanek pomaranč pa nasekljajte in primešajte h korenčku. Pomarančni sok zmešajte z limoninim sokom, koriandrom, soljo, poprom, ingverjem in kumino. Na koncu primešajte še oljčno olje ter prelijte čez solato. Dobro premešajte in orientalska solata je pripravljena.
- 5 Olupite krompir, ga narežite na manjše kose in skuhajte v slani vodi, da postane mehak. Odcedite in pustite, da se povsem ohladi. Krompir, jajci, moko, pecilni prašek ter nekaj soli zmešajte z mešalnikom, nato pa dodajte še začimbno mešanico za pečen krompir.
- 6 Pekač za vafle premažite z oljem in specite vafle. Vafli naj bodo na toplem.
- 7 Vafle obložite s korenčkovo solato ter z gosjim mesom. Zraven se odlično poda tudi mlada čebula. Pa dober tek.

