



# Дърпано гъше месо върху гофрети от сладки картофи

🕒 140–160 Минути   

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

#### За дърпаното месо

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 125 ml   | Кленов сироп              |
|          | ♦ Пипер меланж на зърна   |
| 2 бр.    | ♦ Дафинови листа, цели    |
| 6 бр.    | ♦ Карамфил, цял           |
| 5 зрънца | ♦ Бахар на зърна          |
|          | ♦ Морска сол              |
| 750 ml   | Червено вино              |
| 2 бр.    | Гъши бутчета (около 1 kg) |

#### За морковената салата

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 300 g  | Моркови                    |
| 2 бр.  | Портокали                  |
| 1 с.л. | Пресен кориандър, накълцан |
| 1 ч.л. | ♦ Кимион, млян             |
| 2 с.л. | Зехтин                     |
|        | ♦ Морска сол               |
|        | ♦ Пипер меланж на зърна    |
| 1 с.л. | Лимонов сок                |
| 1 ч.л. | ♦ Джинджирил, млян         |

#### За гофретите

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 600 g  | Сладки картофи (батат) |
| 125 g  | Брашно                 |
| 2 бр.  | Яйца                   |
| 1 ч.л. | Бакпулвер              |
| 1 с.л. | ♦ Червен пипер сладък, |

- 1 Загрейте фурната предварително на 180°C, за да пригответе гъшето месо. Поставете бутчетата в дълбок съд, подходящ за фурна. Намажете ги с част от кленовия сироп и изсипете подправките, както и половината вино в съда.
- 2 Оставете бутчетата да се сготвят около час, след което ги обърнете, намажете с остатъка от кленовия сироп и изсипете останалото вино в съда. Оставете във фурната за още един час.
- 3 Оставете месото да изстине и с помощта на две вилници го раздърпайте.
- 4 Сега пригответе морковената салата, като измиете и рендосате морковите. Изстискайте сока от един портокал, а другия обелете и нарежете на малки кубчета. Добавете плодчетата портокал към морковите. Разбъркайте портокаловия сок с лимоновия сок, накълцания кориандър, кимиона и джинджирила. Посолете на вкус със сол и пипер, за да завършите дресинга. Овкусете морковите с него и полейте малко зехтин.
- 5 Обелете сладките картофи, нарежете ги на кубчета и ги сварете в подсолена вода докато станат меки. Оставете ги да изстинат напълно и добавете останалите необходими продукти за гофретите. Пасирайте с блендер или пасатор, за да пригответе тестото за гофретите.
- 6 Намажете гофретника с малко олио отвътре и пригответе гофретите.
- 7 Поднесете гофретите от сладки картофи с морковената салата отгоре и дърпано гъше месо. Можете да поръсите и зелен лук.

специален

- 1 ч.л.      ♦ Чесън на гранули
- Щипка     ♦ Индийско орехче,  
                  мяно
- 1 ч.л.      ♦ Розмарин, едро  
                  нарязан
- ♦ Морска сол

