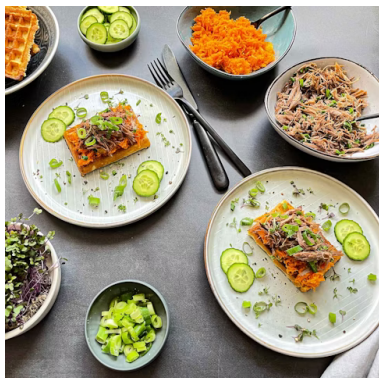




Дърпано гъше месо върху гофрети от сладки картофи

⌚ 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,
мляно
- 1 ч.л. ♦ Розмарин, едро
нарязан
- ♦ Морска сол

