

Pulpe de gasca cu morcovi



Va prezint astazi si friptura de gasca, cu gandul ca poate unii dintre voi chiar aveti ocazia de a prepara si **supa** si friptura ☐ ...si mai am cateva surprize „cu gasca” pentru voi...in curand :))

Ingrediente:

- 4 pulpe de gasca sau 2 pulpe+2 aripi, cum am avut eu ☐
- sare, piper
- 2 linguri unt
- 300 ml. vin rosu
- 350 g. morcovi
- 125 ml. supa de legume/**gasca** ☐
- 200 g. smantana

Daca doriti o friptura picanta, lasati carnea la marinat in urmatorul sos:

- 2 linguri miere
- 2 linguri sos de soia
- 1 ardei iute
- sare, piper

Se incalzeste mierea cu sosul de soia. Se toaca ardeii iute. Se inteapa pulpele pe alocuri si se freaca cu sare, piper si sos picant.

Eu nu le-am facut picante, deoarece, in naivitatea-mi nemarginita, credeam ca va manca si Bogdi...

Evident, n-a facut-o :)))

Mod de preparare:

Se condimenteaza bine carnea (pe langa sare si piper puteti adauga boia dulce, praf de usturoi sau chiar usturoi trecut prin presa).

Se inteapa pulpele pentru ca aromele sa invadeze carnea ☐

Se prajesc putin in unt, pe fiecare parte:



Se adauga vinul; se acopera si se inabusa la cuptor 60 de minute, ungand carnea din cand in cand cu sos.

Eu le-am asezat frumos in vasul de lut ☐



Se curata morcovii si se taie cubulete. Se adauga impreuna cu supa si se mai lasa inca 15-20 de minute la cuptor. Se adauga smantana si se condimenteaza cu sare si piper:



Se aranjeaza pulpele cu legumele pe un platou si se servesc fierbinti cu garnitura preferata ☐



P.S. Puteti folosi, pe langa morcovi, si varza, pe care o spalati, o injumatatiti si ii indepartati cotorul.
O taiati bucati mari si o caliti cca. 15 minute in unt, dupa care o

adaugati impreuna cu morcovii si supa la friptura.

Eu n-am vrut sa pun si varza, desi aveam :P, fiindca am testat-o deja in varianta aia: **Pulpe de gasca pe varza** ☐

...ambele feluri, extrem de delicioase!!! :))

Supa de gasca



Nu am mai mancat de (prea) mult timp *nimic* din gasca :P...desi era o vreme cand ne zburau in carduri peste gradina, imprastiind mici si pufoase pene (cand se-ntampla asta stiam ca vom avea o toamna lunga si frumoasa :P)

De Craciun, inasa, am tinut foarte mult sa avem pe masa o delicioasa supa (lui Bogdi i-a placut la nebunie), o fripturica si alte chestii apetisante din biata pasare...ceea ce am si facut :))
...aburinda si plina de savoare, a fost exact ce ne doream, dupa indelungatul post al Craciunului...

Nu am ingrediente fixe, fixe, dar nici nu aveti nevoie ☐

O supa buna nu este deloc greu de preparat, veti vedea...este nevoie doar de putina carne, de multe si diverse legume, de verdeata proaspata si de condimente...

Tot asa se face si supa de pui/gaina, cu taitei de casa, pe care noi banatenii o adoram :P...dar aia e deja alta poveste :))

Aveti nevoie, asadar, de:

- cca. 4 l. apa
- 1 gasca potrivita, de casa (fara piept sau pulpe)
- 4, 5 morcovi
- 1, 2 radacini patrunjel
- 1 radacina pastarnac
- 1 telina mica
- 1 ceapa mijlocie
- 2, 3 catei de usturoi
- 1 gulie mica (optional)
- cateva boabe de piper
- sare
- 1 legatura de patrunjel verde

Mod de preparare:

Carnea se spala si se pune la fiert, intr-o oala incapatoare, cu apa rece. Astfel, porii se vor inchide foarte incet, iar sucul carnii va face supa mai gustoasa.

Se adauga 1 lingura de sare, care va face spuma sa se adune; o veti indeparta pe masura ce se formeaza cu o spumiera sau chiar cu o lingura (spuma trebuie indepartata, pentru ca altfel tulbura supa) Cand supa nu mai are nici o urma de spuma deasupra, se adauga zarzavatul curatat, spalat si taiat in sferturi, precum si restul ingredientelor. Se acopera oala, pentru ca supa sa nu scada prea tare (lasand totusi o mica deschizatura) si se fierbe la foc mic, pentru cca. 2-3 ore.

Cand este gata, se strecoara si se serveste cu verdeata si taitei de casa sau galuste (am sa va fac cat de curand o demonstratie in acest sens :P)

...cateva poze, pentru exemplificare :))



Foarte, foarte gustoasa, trebuie sa gustati macar o data-n viata o asemenea delicatessa ☐



Pułpe de gasca pe varza rosie



Pentru ca doar pulpele mi-au mai ramas din gasca cumparata de Craciun, din care am facut de doua ori **supa** :P, m-am gandit ca ar fi pacat sa nu ne bucuram de niste pulpe de gasca pe varza rosie, chiar daca Craciunul cu zilele lui magice a trecut de cam multisor.

Ingrediente pentru 4 portii:

- 1 kg. varza rosie
- 1 ceapa
- 1 mar
- 4 pulpe de gasca a cate 450 g.
- sare, piper
- 1 lingura zahar
- 250 ml. supa pui sau zarzavat
- 3 linguri otet

Ingrediente:



Se curata varza, se spala si se taie fasiute (eu am taiat-o la robotul de bucatarie)



Se curata de coaja ceapa si marul, apoi se taie cubulete (eu, din nou, le-am maruntit la robot)



Se spala bine, cu apa rece, pulpele de gasca.
Se zvanta si se condimenteaza puternic cu sare si piper:



Aici, mai de aproape:



Se pun intr-un ceun sau oala de tuci, veche de pe vremea bunicii

(cum am eu :P)



...si se prajesc la foc puternic pana devin crocante:



Se caramelizeaza bine zaharul in grasimea de gasca si se adauga ceapa:



...si apoi marul maruntit si varza rosie:



Se calesc timp de 5 minute, amestecand continuu.
Se sting cu supa si cu otet:



Pulpele prajite se aseaza pe varza rosie si se inabusa timp de 60 de minute, la foc mic, in cratita acoperita cu capac:



Asa arata gata:



Garnitura consta in cartofi fierti natur sau asa cum am facut eu, fierti doar pe jumatate si apoi prajiti in baie de ulei...mniam, mniam, ies taaaare buni!!! ☐

Va prezint aici o mostra... ☐



Si gata: Pofta buna!!!



Daca aveti ocazia sa puneti mana pe vreo gasca (not a live one! :D)
...sa nu ezitati sa ii testati „dulceata” si gustul unic! ☐
...si-atunci mai vorbim! :)))