

Gisca umpluta

Gisca umpluta

Ingrediente :

o gisca tinara de 3 kg, 5 cepe, 2 morcovi, 3 linguri migdale, un pumn stafide, 1 lingura maghiran tocat fin, 2 mere acrisoare mari

Preparare :

Se spala si se curata bine gisca. Se sterge cu un prosop de bucatarie. Se indeparteaza gitul, virfurile aripilor. Se sareaza si se pipereaza inaintea si in afara dupa gust. Se curata merele de coaja si se taie felii groase cit degetul mic. Se toaca fin 3 cepe si se amesteca cu merele, migdalele, stafidele, verdeata. Se condimenteaza dupa gust. Se umple gisca cu aceasta compozitie si se coase cu ata (de siguranta, puneti ata in doua!). Se aseaza pe o tava cu marginea de cel putin 2 cm, cu pieptul in jos, si se da la cuptorul incins la 250 grade Celsius cam 30 minute. Se curata cele 2 cepe ramase, morcovii si se taie felii. Se intoarce gisca pe spate si se reduce temperatura de coacere la 190 grade Celsius. Se dispun pe linga gisca legumele felii, gitul si virfurile de aripi. Se adauga o cana plina de apa si se mai coace inca 2 ore, stropindu-se din cind in cind cu sosul format. Cind gisca este bine fripta, se scoate din tava, se trece sosul printr-o sita fina, se separa de grasime si se serveste la gisca. Sosul se poate folosi si pentru a pregati un sos cu faina pentru garnitura la gisca: cartofi natur, piure, etc. Se serveste cu o salata de muraturi, sfecla rosie, etc.