

Piept de gisca cu garnitura

Piept de gisca cu garnitura

Ingrediente :

2 file de piept de gisca de 250 g fiecare (cu tot cu piele!), 500 g cartofi, 2 cepe, 250 g varza acra, 1 ou, o lingura de faina, 1 lingura patrunjel tocat fin, 4-5 linguri unt, 250 ml supa de legume sau din vegeta, 2-3 lingurite amidon, 3 linguri suc de coacaze sau lichior de coacaze

Preparare :

Se spala fileurile si se sterg cu un prosop de bucatarie. Se condimenteaza dupa gust. Se prajesc intr-o tigaie, asezindu-se cu pielea in jos, pina cind se rumenesc bine, la foc mare. Se intorc si se mai prajesc si pe partea cealalta. Se aseaza intr-o tava inalta tapetata cu folie de aluminiu si se da la cuptorul incins la 150 grade Celsius 35-40 minute. Se curata si se rad pe razatoarea mare cartofii. Se toaca fin ceapa si varza. Se amesteca cartofii cu ceapa, varza, oul, faina, verdeata, sare si piper dupa gust. Se ia compozitie cu lingura si se fac chiftele plate care se prajesc in unt incins. Se scurge sosul de la friptura si se stinge cu supa. Se da in fiert, la foc mic. Se amesteca amidonul cu sucul sau lichiorul de coacaze si se adauga la sos. Se condimenteaza dupa gust. Se taie felii carnea si se dispune pe farfurii, alaturi de chifetele de cartofi. Se stropeste cu sos si se serveste ornat cu frunze de patrunjel.