



JERNEJ KITCHEN

GOSKA Z BRUSNIČNIM DŽEMOM

Goska z brusničnim džemom je počasi pečena v pečici. Meso je mehko, sočno, džem pa jo naredi popolno za praznovanja, kot je Martinovo in Božič.

| | | |
|-------------|-----|-------|
| ZA | 6 | OSEB |
| PRIPRAVA: | 15 | MINUT |
| PEČENJE: | 150 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 165 | MINUT |

PEČENA GOSKA

- 3 kg goske, zamrznjene ali sveže
- 1 čajna žlička javorjevega sirupa (ali 1/2 medu in 1 žlička vroče vode)
- 4 stroki česna
- 1 limona
- 1 jabolka
- 2 vejici rožmarina, 4 listi žajblja, 2 vejici timijana
- 2 korenja
- 2 čebuli
- 1 steblo zelene
- 80 ml vode

BRUSNIČNI DŽEM

- 200 g suhih brusnic
- 180 ml sveže iztisnjenega pomarančnega soka
- 2 žlici rjavega sladkorja
- 2 žlici limoninega soka
- 180 ml hladne vode
- 1/4 žličke koruznega škroba

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 240 °C. Gosko vzmememo iz hladilnika vsaj 30 minut pred pečenjem. V kolikor uporabljamo zamrznjeno gosko jo en dan prej postavimo iz zamrzovalnika, da se popolnoma odtali.

GOSKO ZAČINIMO

Gosko postavimo na pekač in jo s papirnato brisačko enakomerno osušimo. Odrežemo peruti in zadek ter premažemo z javorjevim sirupom. Z zobotrebcom kožo napikamo in dobro začinimo s soljo in poprom. Gosko napolnimo z limono, razpolovljenim jabolkom, štirimi stroki česna in svežimi začimbami.

NASVET

[V kolikor nimamo javorjevega sirupa lahko premešamo 1 žličko medu in 1 žličko vode, dobro premešamo in premažemo čez meso.](#)

GOSKO SPEČEMO

V globok pekač damo korenje narezano na kose, razpolovljeni čebuli, na večje kose narezano stebelno zeleno in odrezke od goske. Čez zelenjavo položimo pripravljeno gosko. Zalijemo z vodo in postavimo v segreto pečico. Pečemo 25 minut pri 240°C (220°C ventilatorska pečica), nato temperaturo pečice znižamo na 160°C (140°C ventilatorska pečica) in pečemo 20 - 25 minut za vsakih 500g goske. V našem primeru 2 uri in pol. Med pečenjem gosko vsakih 40 minut polijemo s sokovi od pečenja, da ostane goska sočna. Pečeno gosko prestavimo na rešetko, kjer naj počiva 20 - 30 minut.

TOOLS AND EQUIPEMENT

PEKAČ

PAPIRNATA BRISAČKA

ČOPIČ

ZOBOTREBEC

ŠKARJE

kozica

V kolikor se goska na vrhu preveč peče jo zadnjih 30 minut pečenja pokrijemo z alufolijo.

BRUSNIČNI DŽEM

V kozico damo suhe brusnice, pomarančni sok, rjavi sladkor, limonin sok in 120ml vode. Pristavimo na zmeren ogenj in zavremo. Pri rahlem vretju kuhamo 10 - 12 minut oziroma tako dolgo, da se brusnice zmečajo in razpustijo. V manjši skodelici premešamo škrob in 60 ml hladne vode, dodamo k brusnicam in premešamo. Kuhamo še 3 - 4 minute, da se brusnični džem zgosti. Odstavimo in postrežemo.

POSTREŽEMO

Pečeno gosko postavimo na servirni krožnik. Dodamo zelenjavo od pečenja, citruse ter jo okrasimo s svežimi zelišči. Gosko postrežemo z brusničnim džemom, mlinci in rdečim zeljem.