Состав:

1 тушка гуся (примерно 2,5-3 кг)

4-5 яблок

1 пучок петрушки

соль

черный молотый перец

Рецепт гуся с яблоками:

Гуся промыть (гусь предварительно должен быть выпотрошен и ощипан) и немного обсушить.

Яблоки промыть и нарезать дольками. Петрушку промыть, обсушить и мелко порубить. Часть измельченной петрушки (примерно ¼) оставить для украшения, остальную часть – поперчить и перемешать (она вместе с яблоками будет использоваться в начинке гуся).

Гуся натереть солью и черным молотым перцем, в том числе внутри. Затем внутрь гуся поместить рубленую петрушку с перцем, и нарезанные дольками яблоки (часть яблок – примерно ¼ оставить – она будет выкладываться на гуся сверху).

Гуся положить на противень с бортиками грудкой вниз и поместить в разогретую до 200 градусов духовку. Готовить около 2 - 2,5 часов периодически поливая вытекающим из него соком и жиром. После того, как гусь подрумянится (примерно через 1,5 часа) сверху на него выложить оставшиеся дольки яблок и вернуть в духовку.

При подаче на стол запеченного гуся посыпать сверху рубленой петрушкой.

Приятного аппетита!