

Pierś z gęsi (duszona)

Duszona Pierś z Gęsi – Klasyk w Nowoczesnym Wydaniu

Soczysta pierś z gęsi duszona w aromatycznym sosie to prawdziwa uczta dla podniebienia. Nasze danie łączy tradycyjne smaki z nutą wykwintności, którą zapewnia dodatek wina i starannie dobranych warzyw. Mięso, delikatnie natarte majerankiem i przyprawą Delikat Knorr, zachowuje swoją naturalną soczystość, jednocześnie nabierając głębi smaku podczas powolnego duszenia.

Dla kogo?

Duszona pierś z gęsi to propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i tradycyjnej kuchni w eleganckim wydaniu. Doskonale sprawdzi się zarówno na stole rodzinnym, jak i podczas przyjęcia dla przyjaciół ceniących kulinarne doznania. To danie, które zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Świąteczny obiad, rodzinna uroczystość czy romantyczna kolacja we dwoje – duszona pierś z gęsi sprawdzi się w każdej z tych sytuacji. To eleganckie danie, które wprowadzi odświeżony nastrój i stanie się kulinarным centrum każdego spotkania przy stole.

Czy wiesz, że?

Gęsina to jedno z najzdrowszych mięs drobiowych, bogate w białko i nienasycone kwasy tłuszczowe. Tradycja spożywania gęsi w Polsce sięga średniowiecza, a jej mięso cenione jest za wyjątkowy smak i wartości odżywcze. **Powolne duszenie** to

sekret, który pozwala wydobyć pełnię aromatu tego szlachetnego mięsa.

Dla urozmaicenia

Duszoną pierś z gęsi możesz podać z kluskami śląskimi, pyzami lub purée ziemniaczanym z dodatkiem chrzanu. Świetnie komponuje się również z karmelizowanymi jabłkami lub żurawiną, które przełamia intensywność mięsa orzeźwiającą kwaskowością.