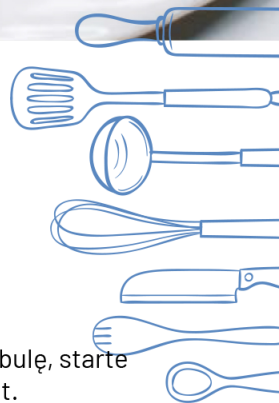




Waldemar Kordys,  
Szef Kuchni restauracji  
„Salve” poleca:



## Roladka z piersi gęsi faszerowana czerwoną kapustą i śliwkami

### Składniki

- Roladka  
200 g boczku wędzonego pokrojonego w kostkę  
150 g filetu z piersi gęsi  
70 g czerwonej kapusty  
2 jabłka odmiany Wealthy  
20 g (4 sztuki) suszonych śliwek  
1 cebula  
liść laurowy  
ziele angielskie  
sól, pieprz
- Kluski śląskie  
300 g ziemniaków  
150 g mąki ziemniaczanej  
1 jajko, sól
- Kapusta kiszona  
100 g kapusty kiszonej z Bobrowy  
20 g boczku wędzonego  
20 g cebuli  
10 ml oleju gładzkiego
- Sos z gęsi  
60 ml wywaru z rosółu  
20 g masła z Olesna  
10 g mąki

### Przygotowanie

Kapustę czerwoną szatkujemy, dodajemy usmażony boczek, cebulę, starte jabłko i przyprawy, po czym całość dusimy przez około 40 minut.

W międzyczasie przygotowujemy kluski śląskie. Do ugotowanych ziemniaków dodajemy mąkę ziemniaczaną, jako i sól, a następnie wyrabiamy i formujemy kluski (około 25 g). Gotujemy je przez 5 minut od wypłynięcia.

Kiszoną kapustę gotujemy przez około 30 minut i odcedzamy. Doprawiamy usmażoną cebulką i boczkiem oraz solą i pieprzem. Dodajemy oleju.

Filet z piersi gęsi rozbijamy i posypujemy solą oraz pieprzem. Nadziewamy przygotowaną wcześniej czerwoną kapustą i śliwkami suszonymi, zwijamy w roladkę i w folii aluminiowej pieczemy w piecu konwekcyjnym (opcja gęś) przez około 1,5 godziny.

Z powstałego wywaru sporządzamy sos poprzez dodanie zasmażki (masło, mąka, wywar z rosółu).

Roladkę podajemy na kapuście kiszzonej z kluskami śląskimi i sosem z gęsi.

czas przygotowania: 120 minut | liczba porcji: 1

Salve Głogówek



Szlak kulinarny  
Opolski Bifj

