



Тушка гуся (С кг), соль, чеснок, хмели-сунели, 500 г яблок, 100 г чернослива, 100 гр сушеных абрикосов (урюк), майонез.

Гарнир: 1 кг картофеля, масло, соль, зелень петрушки.

Сушеные абрикосы и чернослив помыть и залить подслащенной водой. Помытого гуся обсушить, посолить, посыпать растолоченным чесноком и оставить на 2-3 часа (можно на печь). Перед выпеканием наложить в середину туники половину почищенных и нарезанных частицами яблок, посыпать хмели-сунели, добавить несколько слив, абрикосов и зашить белой нитью. Смазать майонезом, положить в гусятницу и запекать в нагретой духовке (240 °C).

Время от времени гуся поливать соусом, который образовался во время запекания. Тогда выбрать избыток жира и постепенно подливать кипяченой водой. Первых 45 мин. крышку гусятницы не открывать. Если мясо гуся становится мягким, раскрыть, чтобы зарумянилось. Чтобы гусь был острее на вкус, к соусу, который образовался во время запекания, можно добавить 1—2 ст. ложки горчицы.

Спеченного гуся разделить на порционные куски. В соус добавить яблок, нарезанных на частицы, чернослив, абрикосы и протушить. Перед подачей на стол мясо подогреть, поставить на полумисок, полить соусом, украсить маринованным красным перцем, нарезанным соломкой, и фруктами, которые запекались с гусем. Отдельно подать картофель, жареный кружочками.

[Картофель приготовить так](#) : выбрать большие клубни картофеля, почистить, помыть, обсушить, нарезать кружочками, поджарить на масле с обеих сторон до золотистого цвета. Перед подачей выложить на полумисок, посолить, украсить листьями петрушки, прижаренной на масле.