

Pečena guska, sos od celera i masni kolač

Pečena guska

1 guska
3 jabuke
kim po ukusu
voda
so

Sos od celera

1 ceo celer
2 kasike otopljenog margarina
2 kasike brašna
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevene začinske paprike
1 kašika šećera
2 dl pavlake za kuvanje
1 l vode
1 kašika sirćeta
so po ukusu

Masni kolač

1 čaša šećera
2 čaše brašna
1 čaša ulja
3 jaja
1 čaša jogurta
1 prašak za pecivo
100 g seckanih oraha
3 veće kisele jabuke
1 kašika margarina za podmazivanje pleha
1 kašika brašna za podmazivanje pleha

Dekoracija

šećer u prahu
med

Način pripreme

1. Očišćenu gusku najpre usoliti i ostaviti da ostoji preko noći. Jabuke sa korom seći na komade i napuniti gusku. Staviti je na pleh za pečenje, grudima okrenutim na dole. Po gusci dodati još malo soli i kima, a u pleh sipati malo vode. Gusku prekriti aluminijumskom folijom i staviti da se peče na 180°C oko 3 h. Tokom pečenja dodavati pomalo vode.

2. Očistiti celer i iseći na komade, pa ga prokuvati u slanoj vodi. Dok se celer kuva, napraviti zapršku od ulja, brašna i mlevene začinske paprike, pa zapršku zaliti vodom iz celera i sve opet spojiti i staviti na vatru da izbije ključ. Kuvan sos skinuti sa vatre i dodati u njega sirće, šećer i pavlaku za kuvanje, pa sve izblendirati i propasirati kroz cediljku.

3. U posudu dodati jaja, jogurt, ulje, šećer, brašno i prašak za pecivo, sve dobro sjediniti i presuti u tepsiju za pečenje, podmazanu margarinom i brašnom. Jabuke očistiti i iseći na kockice, pa posuti preko njih seckane orahe. Kolač peći 30-40 minuta na 200°C. Kada se kolač ohladi servirati ga na tanjir, posuti šećerom u prahu i medom.