

# 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.