



**Krok 1.**

Wszystkie składniki marynaty mieszam ze sobą.

Wykorzystałam musztardę ostrą z wędzoną papryką, ważne jest by była to ostra musztarda, jeśli nie ta, to np. dijon.

Marynatą smaruję gęś i wstawiam do lodówki na kilka godzin.

**Krok 2.**

Wstawiam do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piekę ok. 1,5 godziny. Co jakiś czas dolewam odrobinę oliwy lub wody i przewracam gęś.

Gęś jest upieczona, jeśli po wbiciu widelca wypływający tłuszcz przestanie być różowy.

---

Przeczytaj ten przepis w internecie: <http://kotlet.tv/zapiekana-ges-na-ostro>