



Во время приготовления обработанного гуся необходимо промыть холодной водой, разрубить в до

Сверху положить груз и держать при комнатной температуре 12—24 часа. Затем поместить в хо

Для этого соленого гуся тщательно промывают холодной водой или держат 2—3 часа в холодно

В татарской кухне соленый гусь считается хорошей закуской.