



Вяленый гусь содержит значительное количество соли, поэтому перед приготовлением разрубл

Вымоченного гуся положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на сильный огонь.

Готовый бульон из вяленого гуся процедить и использовать для варки овощных супов.