



Ингредиенты:

- 1 гусь или утка весом примерно 1,5 кг,
- 500—600 г крупы (риса, пшена или гречи),
- по 200 г репчатого лука и моркови,
- 500-600 г сметаны,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Обработанную тушку гуся или утки разрубить на кусочки 50-70 см, выложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, варить 1,5-2 часа. Для приготовления начинки: морковь и лук нарезать кубиками, обжарить на масле, добавить сметану, перец и соль по вкусу, варить 10-15 минут. Крупу промыть, обжарить на масле, добавить сметану, перец и соль по вкусу, варить 10-15 минут. Гусь или утка по-деревенски готова.