



### Ингредиенты:

- 1 вяленый гусь,
- 3 л бульона из домашней птицы,
- 300 г репчатого лука,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

### Приготовление

Хорошо очищенную тушку вяленого гуся вымачивают в бульоне. Затем гусь тушится в духовке при 180°C в течение 2-3 часов. Гусь тушится в бульоне с луком и специями. Гусь тушится в бульоне с луком и специями.