



reteta-video.ro

Friptura de Gasca la Cuptor

Friptura de gasca la cuptor este o bunatate de care, spre norocul nostru, ne putem bucura din cand in cand. V-am povestit ca soacra a crescut toata vara si cu tot dragul rate si gaste, asa ca nu puteam sa nu primim si noi cate una din fiecare.

Rata a ajuns [pe varza](#) si intr-o ciorba de ne-a mers la suflet. Si le-a venit randul **pieptului si pulpelor de gasca** sa se transforme in **friptura de pasare la cuptor**. O bunatate, va zic! Daca aveti rude sau prieteni la tara, rugati-va de ei sa creasca pe langa gaini si rate sau gaste. O sa aveti parte de un adevarat ospat! Mama isi aduce aminte ca in copilarie buna o trimitea cu cardul de rate si la rau, nu stiu de ce acum sunt atat de rare.

In mod traditional, **friptura de gasca** este nelipsita pe masa de Craciun sau de Sfantul Martin in Ungaria, Austria, Germania, Polonia, Cehia, Franta, Olanda, Belgia si Tarile Nordice, dar si in Anglia. E motiv de sarbatoare! Si, de obicei, o **gasca intreaga umpluta cu portocale** este piesa de rezistenta a meselor festive.

Eu nu am avut un motiv anume ca sa fac o **friptura de gasca la tava**, ci a fost doar un pranz de duminica in familie. Stiti, acel moment care il asteptam toata saptamana! Si pentru ca gasca mea a fost deja portionata, pieptul si pulpele, care au avut 1,8 kg (babana ga

😊), ne-au fost chiar suficiente. Spatele si aripile vor ajunge intr-o ciorba acrita cu bors, asta e sigur!

Si in timp ce ma tot gandeam eu cum sa pun mai bine in valoare **carnea de gasca**, am inteles si de ce este considerata o reteta f... Nu pentru ca este complicata si laborioasa, dar pentru ca trebuie sa te organizezi din timp inainte de a pregati o **gasca fripta**. De ce asta? Pentru ca daca vrei o **friptura frageda** de se rupe in fasii doar cu o furculita, sa stii ca dureaza mai bine de 24 de ore. Nu pregatesti, Doamne fereste! Ca de fapt in numai 20 de minute **gasca cu portocale** este gata sa ajunga in cuptor!

Dar inainte de toate verificam ca pasarea nu mai are urme de pene si, eventual, o parlim la flacara mare, doar cat sa o atingem usor si nu pierdem bunatate de grasime. Imi amintesc ca bunica aduna grasimea de la pasarile de curte atunci cand le taia si o topea. O pune in borcane si o folosea la supele de legume, de nici nu ziceai ca nu e supa de pasare. La gasca, cea mai multa grasime este in piept si gatul, asa ca o scoatem si uite asa avem cele mai bune [jumari!](#)

Ca sa avem o piele crocanta si rumena, si o carne frageda si succulenta, gasca trebuie marinata. De asta va spuneam ca dureaza mult sa o pregatesti. Pentru ca trebuie tinuta intr-un bait cam 24 de ore, cat sa-si traga toate aromele. Nu-i facem nimic, doar o lasam in frigider. Insa, inainte sa punem gasca la cuptor, avem grija sa o scoatem din frigider si sa o lasam sa ajunga la temperatura camerei, ca in orice alta friptura.

Daca aveti o gasca intreaga, e pacat sa o portionati. Sfatul meu este sa o faceti umpluta. Adica ii umpleti interiorul cu legume si fructe. Asezati pe un pat de cartofi sau pe un gratar asezat deasupra tavii, cat sa nu stea direct in tava si sa se rumeneasca pe toate partile. Dureaza ceva mai mult, dar nu cu mult, sa o faceti o **gasca umpluta la cuptor**, dar merita! Doar ca trebuie asezata cu pieptul in sus, intoarsa cam dupa 2,5 ore, iar la final, dupa inca o ora, intoarsa din nou. Cam astea sunt diferentele intre a face o gasca intreaga si a face doar pulpe sau piept la cuptor.

De obicei, **friptura de gasca** se serveste cu varza rosie calita, cu mere sau cartofi. Eu am ales varianta simpla, oricum nu stiu de ce nu mai putea si multa garnitura, ca e tare satioasa. Am scos grasimea din tava, iar legumele si fructele coapte le-am pasat, apoi le-am amestecat prin strecuratoare, si am avut un sos dulce-acrisor cu care am stropit carnea de gasca. Saru'mana pentru masa, mama!

INGREDIENTE FRIPTURA DE GASCA LA CUPTOR

Pentru marinada:

pieptul si pulpele de la o gasca, curatate bine
zeama de la o portocala mare
o lingura cu ulei de masline
o lingurita cu seminte de chimen
o lingurita cu paprika afumata
piper proaspat macinat
sare
120 ml de vin rosu

Pentru friptura de gasca la cuptor:

un morcov mare, taiat in bucatele
2 cepe mari, taiate in sferturi
2 portocale, taiate in bucati, cu tot cu coaja
2 mere mari, taiate in cuburi
8-10 catei de usturoi
2 fire de rozmarin
3-4 crengute de cimbru
piper proaspat macinat
sare

MOD DE PREPARARE FRIPTURA DE GASCA LA CUPTOR

1. Cum se condimenteaza si se marineaza friptura de gasca. Stergem bine gasca cu servetele din hartie pe toate partile. O aducem la temperatura camerei intr-o tava incapatoare, turnam peste ea zeama de portocala si o condimentam cu sare din belsug. Presaram peste ea piper macinat, paprika afumata si seminte de chimen. Turnam peste gasca uleiul de masline si o masam bine pe toate partile. Turnam pe langa gasca vinul rosu, avand grija sa nu spalam condimentele, o acoperim cu folie alimentara si o punem in frigider pentru 24 de ore.

2. Cum se face friptura de gasca la cuptor. A doua zi scoatem gasca din frigider si incalzim cuptorul. Pregatim legumele – intr-un castron mare punem morcovul, ceapa, portocalele, merele, usturoiul, cimbrul, frunzele de rozmarin desfacute de pe ramuri, condimentate cu sare si piper macinat si amestecam bine. Dupa ce carnea a ajuns la temperatura camerei, o scoatem din marinada. In tava in care am marinat gasca punem legumele, formand un "pat" si asezam deasupra carnea de gasca.

3. Cat si la ce temperatura se face friptura de gasca la cuptor. Acoperim friptura cu o hartie de copt si o punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 2 ore. Dupa acest timp, o scoatem din cuptor, o stropim cu sosul din tava si o punem inapoi in cuptor, tot acoperita cu hartie de copt pentru inca o ora. Dupa o ora, o stropim din nou cu sos si o mai lasam in cuptor, neacoperita, la 200 de grade, pentru inca 30 de minute, ca sa se rumeneasca.

4. Servire piept si pulpe de gasca la cuptor. Scoatem friptura de gasca pe un platou, o acoperim lejer cu o hartie de copt si o lasam sa se odihneasca 15-20 de minute. Apoi o putem felia si servi pe farfurii incalzite cu varza murata, cartofi, orez, legume fierte, piure sau o salata de varza rosie calita.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Friptura de Gasca la Cuptor.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Inainte de a pregati friptura de gasca, verificam ca pasarea nu mai are urme de pene si, eventual, o parlim la flacara mare, doar pentru a atinge usor.

2. Daca gasca este grasa, grasimea din jurul tartitei si gatului se scoate si se topeste separat, obtinand atat jumari de gasca delicioasa dar si untura, pe care o puteti folosi apoi la supe de legume.

3. Carnea de gasca se usuca bine prin tamponare cu prosoape din hartie, mai ales daca a fost decongelata sau spalata, altfel se va usca in aburi in loc sa se rumeneasca.

4. Condimentam pieptul si pulpele de gasca cu sare din belsug, aceasta avand rolul de a scoate apa din carne.

5. In loc de vin rosu se poate folosi si vin alb.

6. Cu cat gasca sta mai mult la marinat, cu atat friptura va fi mai frageda.

7. Inainte de a pregati friptura de gasca la cuptor aceasta trebuie sa ajunga la temperatura camerei, asa ca o scoatem din frigider pentru un minim 2-3 ore inainte de a o gati. Carnea temperata se gateste mai repede si mai uniform decat una scoasa direct din frigider, iar friptura la cuptor va fi mai succulenta.

8. Cu amestecul de legume si fructe se poate umple o gasca intreaga.

9. Daca alegeti sa faceti gasca umpluta, timpul de coacere va creste. Timpul de coacere difera in functie de greutatea pasarii si temperatura cuptorului.

10. Pentru a verifica cand friptura de gasca la cuptor este gata, cel mai simplu este cu un termometru pentru carne introdus in partea mai groasa, fara sa atinga osul. Daca este facuta, atunci termometrul trebuie sa arate 72 de grade.

11. Inainte de a felia friptura, lasati-o sa se odihneasca acoperita lejer 15-20 de minute, pentru ca in acest fel carnea va fi si mai frageda.

12. Daca va mai ramane friptura de gasca de pe o zi pe alta, o puteti transforma in sandwich-uri sau o puteti pune in salate.