

# Pečený bažant na víně



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

**367** kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/peceny-bazant-na-vine>

## Příprava

Oškubaného, zbaveného drápků, vykuchaného, očištěného bažanta osušíme a rozčtvrtíme. Posolíme a opepříme dle chuti. Roztopené máslo vlijeme do zapékací misky společně s nakrájenou cibulí a paprikou. Vložíme kousky bažanta, zalijeme vínem a bujónem. Přikryjeme víkem a pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme dalších 90 minut. Bažanta co 20 minut podléváme a otáčíme.

## Ingredience

- 1 bažant
- sůl
- pepř
- 1 cibule
- 1 červená paprika
- 50 g másla
- 300 ml bílého vína
- 400 ml drůbežího bujónu

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod