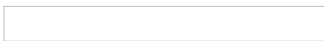


# Plněný pečený bažant



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 2

**2167** kalorií , **0 g** cukrů , **54 g** tuků , **69 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

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

## Příprava

Odležaného, očištěného a vypitvaného bažanta umyjeme a posolíme znútra i zvonku. Naplníme pripravenou plnkou, zašijeme a dáme na pekáč. Zvrchu poobkladáme slaninou pokrújanou na tenké plátky, podlejeme horúcou vodou a v rúre pečieme. Polievame vlastnou šťavou. Upečeného bažanta podávame so zemiakmi. PLNKA: Pokrújané žemle pokvapkáme mliekom a vínom a vyžmýkame. Na masti zapeníme nadrobno pokrújanú cibuľu, pridáme pomletú pečeň a srdce a podusíme. Po vychladnutí zmiešame zo žemľou, okoreníme, pridáme posekané sardelky, vajcia, soľ a všetko dobre zamiešame. Strúhanku použijeme podľa potreby.

### Tip k receptu

Dĺžka pečenia je individuálna podľa veku bažanta.

## Ingredience

- 1 bažant
- 150 g uzené slaniny
- sůl podle potřeby
- NÁPLŇ: 2 housky
- 4 lžíce mléka
- 50 ml bílého vína
- 50 g sádla
- 1 menší cibule
- 1 játra a srdíčko z bažanta
- troška mletého pepře
- troška majoránky
- 2 sardelky
- 2 vejce
- strouhanka podle potřeby
- troška soli
- troška tymiánu

## Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Podzim, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod