Bažant na divoko

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **4**

1538 kalorií , **0 g** cukrů , **162 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/bazant-na-divoko

Příprava

Máslo rozpustíme a přidáme na čtvrtiny nakrájenou cibuli, rajčata, očištěnou a na kolečka nakrájenou mrkev a papriku. Zeleninu osmažíme dozlatova za stálého míchání a osolíme. Oškubaného a vykuchaného bažanta opláchneme pod studenou tekoucí vodou, osušíme, osolíme a posypeme provensálským kořením. Do zapékací mísy dáme osmaženou zeleninu, přidáme pepř, bobkové listy, nové koření a zakryjeme anglickou slaninou. Vložíme bažanta prsy dolů, podlijeme vínem a vodou. Pečeme 50 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Poté snížíme teplotu na 150 °C, bažanta otočíme a pečeme dalších 50 minut. Po celou dobu pečení, bažanta co 20 minut poléváme vypečenou šťávou. Upečeného bažanta vyjmeme, dáme na talíř a naporcujeme. Podáváme s upečenou zeleninou a slaninou.

Ingredience

- 1 bažant
- 2 mrkve
- 10 kuliček pepře
- 1/2 lžička nového koření
- 4 bobkové listy
- 1 lžíce mletého provensálského koření
- 200 ml červeného vína
- 200 g anglické slaniny
- 5 rajčat
- 3 cibule
- 100 g másla
- 100 ml vody
- 1 červená paprika

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Labužník, Hlavní chod