

Bažant se šunkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

1832 kalorií , **3 g** cukrů , **177 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/bazant-se-sunkou>

Příprava

Slaninu a šunku nakrájíme na klínky a dáme stranou. Bažanta dobře omyjeme, oškubeme a vykucháme. Pak bažanta hustě protáhneme klínky šunky a slaniny. Osolíme a dovnitř vložíme plátky šunky naplněné nastrohaným křenem. Poté dáme bažanta do pekáče na plátky másla. Rovnoměrně na něj rozložíme zbytek slaniny pokrájené na plátky a upečeme na másle doměkka.

Tip k receptu

bramburky, dušená jablka



Ingredience

- 1 bažant
- 200 g slaniny
- 100 g šunky
- špetka soli
- 3 lžíce nastrohaného křenu
- 150 g másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Hlavní chod