

Tűzdelt fácán

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Hozzávalók (4 személyre):

2 fiatal fácán

10 dkg füstölt szalonna

6 dkg zsír

2 evőkanál tejföl

só

kevés majoránna

a sütéshez zsír

Postup

Elkészítése: A lelőtt fácánt néhány napig tollastól szellős, hűvös helyen lóगतjuk, majd szárazon megkopasztjuk, kívül jól megsózzuk, a belsejét azonban csak száraz, tiszta ruhával töröljük ki, és meghintjük majoránnával. Mellét, combját megtűzdeljük füstölt szalonnával, belsejébe egy-egy kanál tejfölt teszünk. Zsírral kikent tepsibe helyezzük, és sűrűn öntözgetve pirosra sütjük. Párolt rizzzel és almapürével tálaljuk.