

Bažant na víně

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 bažant
máslo
1 menší celer
3 mrkve
1 petržel
2 cibule
1 zakysaná smetana
nové koření
bobkový list
0,5 l bílého vína
cukr
sůl
pepř

Postup

Bažanta osolíme a opepříme zvenku i zevnitř. Přidáme očištěnou, nakrájenou zeleninu a koření, podlijeme vínem a dáme péci asi na 1,5 hod. Mezitím přeléváme vínem. Poté měkkého bažanta vyndáme a rozporcujeme. Zbylý obsah pekáče rozmixujeme a přidáme zakysanou smetanu a máslo. Dle chuti můžeme přisladit. Naporcovaného bažanta na talíři přelijeme omáčkou a podáváme s knedlíkem.