

Bažant po moravsku s pečeným jablkem, červeným vinným zelím a kr

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: wikki

Suroviny

brusinky::

100 g sterilované b. n

rozmarýn::

1500 g čerstvá, odpad 525

bažant::

50 g

3300 g vykuchaný, odpad 825

100 g odpad 15

1 g pepř černý: celý

sádlo škvařené::

máslo::

jablka::

voda::

nové koření celé::

bramborové krokety::

sůl::

95 g b. k

100 g čerstvé, odpad 5

slanina::

5 husí játra: 100 g odpad

50 g

žampiony::

30 g

mouka hladká::

40 g čerstvý, odpad 10

cibule::

Postup

Bažanta dusíme na dobrém cibulovém základě se slaninou a

svázaným kořením. Šťávu připravíme obvyklým způsobem.

Podáváme s opečeným plátkem husích jater, červeným vinným

zelím a pošírovaným jablkem plněným brusinkami a zdobíme snítkou

čerstvého rozmarýnu.