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.