

# Bažant na divoko s kapustovým zelím a domácí těstovinou

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 očištěný bažant  
400 g špeku na špikování a do základu  
hrst divoké koření (celý pepř, nové koření, jalovec, bobkový list)  
5 středních cibulí  
0,7 l červeného vína  
0,4 l cca vody  
olej  
sůl  
kapustové zelí  
600 g kapusty  
1 cibule  
30 g sádla  
cca 0,4 l vody na podlití  
kmín  
mletý pepř  
sůl  
těstovinové noky  
300 g hladké mouky  
3 vejce  
lžička soli  
50 ml vody  
lžíce oleje  
lžíce sádla  
2 snítky tymiánu  
pepř



## Postup

1. Bažanta rozporcujeme na čtyři porce, prošpikujeme špekem, osolíme.
2. Kousky bažanta prudce opečeme na oleji, vyjmeme, přidáme na kostičky krájený zbytek špeku a nahrubo krájenou cibuli, restujeme dozlatova, v půlce restování přidáme koření.
3. Do cibulového základu vložíme bažanta, zalijeme vínem a vodou, dusíme doměkka, cca 1 hodinu.

Na sádle orestujeme na malé kostičky nakrájenou cibuli dozlatova, přidáme na hrubší kusy krájenou kapustu, zarestujeme, osolíme, opeříme, přidáme drcený kmín, zalijeme vodou a dusíme doměkka.

1. Z vajec, mouky, soli, oleje a vody vypracujeme v míse polotuhé těsto, poprášíme moukou a necháme pod utěrkou alespoň půl hodiny odpočívat.
2. Těsto vyklopíme na pomoučený vále, rozdělíme jej na čtyři části, ze kterých vyvalujeme dlouhé „hady“ asi na prst tlusté, ty pak krájíme na malé, asi 1,5 cm dlouhé špalíčky, na vále je ihned pomoučíme, aby se neslepily, než zpracujeme všechno těsto.
3. Noky vkládáme do vroucí osolené vody s pár kapkami oleje, vaříme 7 minut, poté vybíráme cedníkem a vkládáme do mísy se lžící sádla, dobře promícháme a podle chuti kořeníme tymiánem a pepřem nebo čerstvě sekanou petrželkou.