

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 váleček, 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 válečku 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.