

Bažant na divoko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Bažant 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Tymián 4 špetka
- Mletý bílý pepř 1 špetka
- Jalovec 4 ks
- Mletý zázvor 30 g
- Anglická slanina 60 g

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bažanta stáhneme, uřízneme hlavu, vykucháme a omyjeme. Osušíme v úterce, osolíme a okořeníme. Dvnitř bažanta vložíme větší napůl nakrájenou oloupanou cibuli a bobkový list. Prsíčka posypeme 3-4 špetkami tymiánu a mletým bílým pepřem, přidáme několik kuliček jalovce, kousek celého nebo mletého zázvoru. Připraveného bažanta obalíme tenkými plátky anglické slaniny a ovážeme mití. Zabalíme ho do alobalu a položíme na záda. Trychlýřem do něj nalijeme asi 1 a 1/2 litru vody a vložíme ho do rozehřáté trouby. V troubě dusíme při 210 °C asi 2 hodiny. Po této době se voda vyvaří

a zůstane pouze šťáva. Bažanta podáváme s vařenými brambory, polítkami šťávou z bažanta, s brusinkovým kompotem a modrým rulandským vínem