Bažant nas víně s ořechy

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- bažant 1 ks
- cibule 1 ks
- máslo 20 g
- vlašské ořechy 40 g
- anglická slanina 200 g
- hroznové víno 400 g
- bílé víno 200 ml
- **Nádivka**
- mleté vepřové maso 200 g
- vlašské ořechy 40 g
- vejce 1 ks
- tymián 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mleté maso vymícháme s rozklepnutým vajíčkem, osolíme, opepříme, přidáme tymián, na drobno nakrájenou petrželku, na jemno nasekané ořechy a vše promícháme
2. Očištěného, dobře omytého bažanta osušíme, osolíme, naplníme připravenou nádivkou a zašijeme nebo sepneme jehlami
3. Obalíme ho dvěma třetinami slaniny nakrájené na plátky, zbylou slaninu rozškvaříme, dáme do

pekáčku, položíme na ni bažanta, přidáme oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli a podlijeme bílým vínem
4. Dáme do hodně vyhřáté trouby, zprudka pečeme 10 minut, pak teplotu snížíme a zvolna pečeme doměkka (asi 1 hodinu) za občasného přelévání šťávou a podle potřeby podlévání
5. Nakonec přidáme omyté hroznové víno, na větší kousky nakrájené vlašské ořechy, máslo a pečeme ještě asi 10 minut.