Bažant po staročesku

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- bažant 2 ks
- cibule 2 ks
- špek 100 g
- **Na červené zelí**
- vinný ocet 1 lžíce
- bílé víno 150 ml
- jabko 3 ks
- cukr krupice 300 g
- cibule 2 ks
- červené zelí 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

. Bažanty očistíme, naporcujeme, jednotlivé díly masa protáhneme částí špeku nakrájeného na nudličky, osolíme a opepříme
2. Maso vložíme na oloupané na drobno nasekané cibule do vymazaného pekáčku, přikryjeme zbylými plátky špeku, podlijeme trochou vody, vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme doměkka za občasného potírání výpekem a podle potřeby podlévání vodou
3. Mezitím oloupané na jemné kostičky nakrájené cibule orestujeme na rozehřátém oleji, přidáme nakrouhané zelí, zalejeme bílým vínem a přikryté dusíme do poloměkka, pak přilijeme vinný ocet,

přisypeme cukr, osolíme, zahustíme nastrouhanými jablky a dodusíme doměkka.