

Bažant s ovocem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- bažant 1 ks
- bílé víno 3 lžíce
- hroznové víno 100 g
- hrušky 2 ks
- koření na divočinu 1.2 ks
- máslo 1 lžíce
- olej 2 lžíce
- šunka 40 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Výborně upravený bažant, který vás dostane svou jedinečnou kombinací bažantího masa a ovoce. Nejprve bažantí prsa zbavíme kostí a kůže. Prsa rozkrojíme a naplníme šunkou, plátky hrušky osolíme, okořeníme a zaprášíme moukou. Pokud je to třeba, spícháme párátky či jehlami. Na pánvi rozežřejeme olej a máslo, vložíme maso a pečeme téměř doměkka. Nakonec přisypeme vypeckované půlky hroznového vína, pokrájenou hrušku a jeřabiny. Zastříkneme vínem a ještě chvíli podusíme.