

Pečený bažant

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bažant 1 ks
- slanina 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

ykuchaného bažanta necháme několik dní na chladném místě odležet, potom ho na sucho oškubeme, očistíme a umyjeme. Posolíme, obložíme plátky uzené slaniny, obvážeme nití, dáme na pekáč, podlejeme vodou a upečeme do červena. Z upečeného bažanta odstraníme nit, nakrájíme na díly a podáváme s dušenou rýží.