

Bažant dušený na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Bažant 1 ks
- Máslo 30 g
- Vaječný koňak 2 lžíce
- Bílé víno 1 dl
- Sůl 1 hrst
- Vepřové maso 80 g

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřejeme máslo, přidáme na kostičky pokrájené vepřové maso, očištěného, osoleného bažanta a opečeme po všech stranách. Pak bažanta přelijeme koňakem, chvíli povaříme a pod pokličkou dusíme do měkka. Při dušení bažanta jednou obrátíme a podle potřeby podlijeme vodou. Měkkého bažanta vyjmem, naporcujeme a přeložíme na talíře. Do šťávy přilijeme víno, krátce povaříme do zhoustnutí. Šťávou přelijeme porce bažanta. Podáváme s rýží a rybízovým kompotem.