

Bažant na pepři

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Bažant 1 ks
- Hermelín 1 ks
- Máslo 80 g
- Hrušky 2 ks
- Brusinky 1 ks
- Vaječný koňak 1 lžička
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hermelín nakrájíme na plátky, které obalíme v hrubě tlučeném pepři. Takto upravený sýr vložíme do očištěného bažanta.

Bažanta opečeme ze všech stran na másle. Osolíme, podlijeme a pečeme v mírně vyhřáté troubě. Když maso začíná měknout, přidáme oloupané, jadřinců zbavené a na půlky nakrájené hrušky. Když je maso měkké přidáme do šťávy pár kapek koňaku. Na talíři obložíme naporcovaného bažanta brusinkami.

Podáváme s brambory.