

Bažant na smotane

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Bažant 1 ks
- Máslo 50 g
- Cibule 1 ks
- Smetana ke šlehání 2 dl
- Citronová šťáva (citronka) 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oškubaného, vykuchaného a dobře očištěného bažanta opalte, opláchněte ve vlažné vodě, osušte a osolte a opepřete na povrchu i uvnitř.

Do bažanta vložte kousek másla. Bažanta vložte do kastrolu prsy dolů na rozehřáté máslo, přidejte cibuli rozkrojenou na půlky, bažanta potřete rozehřátým máslem a pečte půl hodiny v málo vyhřáté troubě.

Potom jej obraťte, podlijte smetanou a upečte doměčka za občasného přelévání mastnou šťávou.

Cibuli vyjměte a do šťávy vmíchejte několik kapek citronové šťávy.

Podávejte s dušenou rýží a s kompotem.