

# Bažant na víně



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

**63** kalorií , **0 g** cukrů , **4 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Ivet

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bazant-na-vine>

## Příprava

Bažanta důkladně omyjte, osušte a naporcujte na 4 díly. Osolte, opepřete a vložte do většího hrnce. Máslo přepusťte a nalijte na bažanta. Cibuli a mrkev očistěte, nakrájejte na drobno a přidejte do hrnce. Chvilí vše restujte, přidejte koření a podlejte vínem. Duste přibližně hodinu v zakrytém hrnci. Jakmile bažant změkne, vyndejte jej z hrnce. Zbytek obsahu hrnce rozmixujte a šťávu zaprašte moukou a důkladně promíchejte, přilejte vývar, znovu promíchejte a povařte asi 15 minut. Poté vložte bažanta zpět do hrnce a prohřejte.

## Ingredience

- 1 bažant
- 1 cibule
- 2 mrkve
- 200 ml červeného vína
- půlka másla
- 1 bobkový list
- 3 kuličky nového koření
- 5 kuliček pepře
- půl lžíce hladké mouky
- 100 ml drůbeží vývar

## Kategorie

Podzim, Zvěřina, Labužník, Hlavní chod

