

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

