Bažant s jablky

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: **4**

702 kalorií , **0 g** cukrů , **64 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: https://srecepty.cz/bazant-s-jablky

Příprava

Bažanta omyjeme, raději naporcuje (zkrátíme tím dobu přípravy) a prošpikujeme proužky slaniny. Část slaniny nakrájíme na kostičky a rozškvaříme na pánvi s poklicí. Porce bažanta řádně nasolíme, opepříme a vložíme na pánev se slaninou. Ze všech stran krátce osmažíme, mírně podlijeme vodou a dusíme cca 15 minut. Mezitím si v pekáčku rozpustíme máslo, pak vložíme předdušeného bažanta, zasypeme cibulí nakrájenou na kolečka, novým kořením, bobkovým listem, tymiánem. Jablka nakrájíme na čtvrtky, vyjmeme jádřince a vložíme k masu. Pečeme dozlatova, během pečení hojně poléváme.

Ingredience

- bažant
- 5 jablek
- 200 g slaniny
- 1 větší cibule
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce soli
- 1-2 lžičky mletého pepře
- 5 bobkových listů
- 5 kuliček nového koření
- troška tymiánu

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod