

# Dušený bažant s citrónem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

455 kalorií , 0 g cukrů , 40 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusený-bazant-s-citronem>

## Příprava

Očistěného bažanta umyjeme a na pokrájanej slaninke a cibulke dusíme. Počas dusenia osolíme, pridáme očistenú zeleninu, korenie, kúsok citrónovej kôry a cukor. Podlievame horúcou vodou. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zaprašíme múkou a povaríme. Nakoniec ju pretrieme cez sitko, pridáme citrónovú šťavu a pokrájaného bažanta.

### Tip k receptu

Podávame s dusenou ryžou a pokrájanými plátkami citróna.

## Ingredience

- 1 bažant
- 100 g anglické slaniny
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 1 kořen petržele
- troška pepře bílého
- 1 citrón
- 1 lžička cukru krupice
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžička soli
- 4 kuličky jalovce

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Redukční, Podzim, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod