

Pečená bažantí stehýnka na divoko



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

321 kalorií , **0 g** cukrů , **32 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-bazanti-stehynka-na-divoko>

Příprava

Bažantí stehýnka pečlivě odblaníme a zbavíme nežádoucích kousků popř. tuku a zbytků opeření. Omyjeme, naskládáme do mísy, osolíme, zalijeme olivovým olejem, cibuli nakrájíme na kostičky či kroužky a dáme do pekáče, kam přidáme i pokrájený česnek na tenké plátky a pokrájenou slaninu. Troubu si rozpálíme na nejvyšší stupeň, nové koření, jalovec, pepř celý a nové koření mísy se dáme buď ke stehýnkům do mísy, či až do trouby na pekáč (dávám do malého čajítko, aby se nemuselo vyndavat po jednotlivých kouscích). Bobkový list dávám volně. Chvilku naložená stehna poklademe vedle sebe na pekáč s cibulí, česnekem a pokrájenou slaninou na kostičky, poklademe bobkovým listem, přidáme divoké koření, slijeme olivový olej na stehna, přidáme kořenovou zeleninu a dáme rychle zapéci do hodně roztopené trouby. Po chvilce teplotu trochu zmírníme, asi kolem 200°C, popř. přikryjeme alobalem či poklicí k nádobě v níž pečeme a podléváme pravidelně vařící vodou. Ke konci pečení alobal sundáme a pustíme horký vzduch, nebo dorůžova upečene zvrchu - stehna obrátíme.

Ingredience

- 8 bažantích stehýnek
- 1 dcl olivového oleje
- 1 větší cibule
- 6-8 stroužků česneku
- 6 bobkových listů
- 10 kuliček pepře celého
- 8 kuliček nového koření
- 5 jalovcových kuliček
- 1 lžíce soli - dle chuti a potřeby
- 8 dkg anglické slaniny
- 2 mrkve
- 2 plátky bulvového celeru
- 1 kořen kořenové petržele

Kategorie

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

▣ **Tip k receptu**

Není nutné dávat kořenovou zeleninu, jako příloha se pak hodí i kyselé zelí. Množství kořenové zeleniny se řídí chutí a její velikostí. Lze použít i zmrazenou zeleninu pod svíčkovou.

