

Pečený bažant na smetaně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 35min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 4

1635 kalorií , **0 g** cukrů , **164 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-bazant-na-smetane>

Příprava

Bažanta důkladně očistíme a vykucháme. Potom ho dobře omyjeme ze všech stran, vevnitř i zvenku. Nakrájíme na 4 porce, osolíme, opepříme a proložíme slaninou. Pekáček vymažeme máslem, na máslo rozložíme cibule, které jsme nakrájeli na kolečka. Přidáme celý pepř a žampiony, které jsme očistili a rozpůlili. Přiklopíme a upečeme doměkka. Bažant zčervená. Během pečení podlijeme smetanou ke šlehání a zapečeme.

Ingredience

- 1 bažant
- špetka soli
- špetka pepře
- 150 g slaniny
- 150 g másla
- 4 cibule
- 10 kuliček pepře barevného
- 250 g žampionů
- 250 ml smetany ke šlehání

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Hlavní chod

