

Polévka z bažanta



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

112 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-bazanta>

Příprava

Bažanta očistíme, umyjeme a dáme na 20 minut zapiect' do rúry. Vyberieme a dáme variť do studenej vody. Keď voda zovrie, pridáme zeleninu a koreniny. Varíme až kým mäso nezmäkne, potom ho oberieme z kosti a pokrájame na jemne rezance. Polievku precedíme a podávame s mäsom.



Tip k receptu

Ako prílohu podávame domáce rezance(niřovky).

Ingredience

- ✓ 1 starší bažant, který se už nehodi na pečení
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 250 g kořenové zeleniny
- ✓ 6 kuliček pepře
- ✓ 4 kuličky jalovce
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Redukční, Zima, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Polévka