Sváteční polévka z bažanta

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **6**

207 kalorií , **0 g** cukrů , **18 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/svatecni-polevka-z-bazanta

Příprava

Očisteného a vypitvaného bažanta zvnútra dôkladne umyjeme a zvrchu posolíme. Opláchnutý kel rozkrájame asi na 8 dielikov a sparíme vodou. Do kastróla dáme tenké plátky slaniny, prisypeme cibuľu a koreňovú zeleninu, pokrájanú na kolieska, pridáme čierne korenie a sparený kel. Na to vložíme pripraveného bažanta prsiami nadol a dusíme. Podľa potreby podlievame. Mäkký kel vyberieme aby sa nerozvaril. Len čo bažant zmäkne, vyberieme ho, opatrne vyrežeme prsíčka a stehienka a dáme ich na bok. Z ostatných častí oberieme mäso a pokrájeme na drobno. Do kastróla, v ktorom sa bažant dusil, prilejeme vývar, pridáme obrané kosti a necháme zovrieť. Potom kosti vyberieme, polievku precedíme, podľa chuti dosolíme, pridáme na drobno pokrájané mäso a kel. Okoreníme posekanou petržlenovou vňaťou a podávame so zvitkom.

Tip k receptu

Vyrezané prsíčka a stehienka podávame s tatárskou omáčkou, bagetou alebo obložené nakladanou alebo varenou zeleninou ako predkrm.

Ingredience

- 1 bažant
- 1 cibule
- 1 menší kořen bulvového celeru
- 1 kořenová petržel
- 1 středně velká kapusta
- 6 kuličkek pepře
- sůl podle chuti
- 1500 ml masového vývaru
- 1 lžička čerstvě posekané petrželové natě
- 70 g slaniny

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Polévka