

Świąteczny duszony bażant



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **581** Ocena: **11688**

 1-2 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- bażant- u mnie mrożony dziki
- Jabłko 2 szt
- Cebula 2 szt
- olej do smażenia
- mąka do obtoczenia i zagęszczenia
- sól i chili lub pieprz
- ziele angielskie, liść laurowy
- Musztarda 2 łyżki- u mnie sarepska

Sposób przygotowania:

- 1 Tuskę rozmroziłam, usunęłam pozostałości piór i przecięłam ja wzdłuż.
- 2 Połówki obtoczyłam w mące i obsmażyłam na rumiano. Od strony skóry smażyłam go dłużej na mniejszym ogniu- bażant ma sporo tłuszczu pod skórą.
Po obsmażeniu włożyłam bażanta to gotującej się wody- takiej ilości aby go przykrywała.
jeszcze ziele angielskie i liść laurowy.
- 3 Na tej samej patelni podsmażyłam cebule pokrojone w szóstki i jabłka pozbawione gniazd nasiennych.

Dodałam je do bażanta i jeszcze sól chili.
Teraz trzeba poczekać około 1,5 h, można czasami sprawdzić czy danie nie przywarło.
- 4 Sos wyszedł mi trochę za rzadki, dlatego zagęściłam go mąką. Jabłka i cebula już się dawno rozpadły. Na koniec dodałam musztardę. pogotowałam jeszcze 5 minut i było gotowe!
- 5 Smacznego :D

Twoje notatki do przepisu: