
Bażant duszony

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1452 razy.

Kuchnia węgierska

1 bażant

kilka ziarenek pieprzu

2 marchwie

sól

1/2 cebuli

1/4 l czerwonego wina

70 g tłuszczu

1 filiżanka kwaśnej śmietany

skórka z 2 cytryn

Wypatroszonego, umytego bażanta włożyć do garnka z tłuszczem i pod przykryciem dusić na małym ogniu razem z pokrojoną w plasterki marchwią, skórką otartą z cytryn i przyprawami, polewając od czasu do czasu czerwonym winem. Bażanta wyjąć z garnka; wywar przecedzić, wymieszać z kwaśną śmietaną, jeszcze raz zagotować i zalać nim pokrojonego na porcje bażanta.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD