
Bażant z kiszoną kapustą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1348 razy.

Kuchnia węgierska

1 bażant

500 g kiszonej kapusty

kilka ziarenek pieprzu

150 g wędzonego boczku

wino

70 g tłuszczu

Bażanta oczyścić , umyć , owinać cienkimi plasterkami boczku, obwiązać nitką, włożyć do garnka, polać winem i dusić pod przykryciem na 30 g tłuszczu, aż będzie na pół miękki. Kapustę kiszoną wycisnąć i podobnie jak bażanta dusić , aż będzie prawie miękka z dodatkiem ziarenek pieprzu, soli i odrobiny wody. Potem dodać bażanta i dusić razem do miękkości. Przed podaniem na stół bażanta trzeba podzielić na porcje i ponownie złożyć na półmisku. Przybrać dookoła duszoną kapustą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD