
Bażant w potrawce

Dodano: 2010-01-01 14:42:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1504 razy.

Kuchnia włoska

1 bażant i jego wątroba

40 g masła

40 g słoniny

1 solona sardela (anchois)

1 ząbek czosnku

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

1 łyżka mąki

4 łyżki wina marsala

2 liście laurowe

2 goź dziki

1 kawałek laski cynamonu

2 ziarnka jałowca

1 gałązka rozmarynu

1 gałązka szałwii

1/2 szklanki wytrawnego białego wina

sól

pieprz

Bażanta, który kruszał przynajmniej 4 dni umyć , obłożyć pierś plasterkami słoniny i obwiązać . W odpowiednio dużym rondlu obsmażyć bażanta dodając rozmaryn, liście laurowe, szałwię, goź dziki, cynamon, jałowiec, masło, sól i pieprz. Kiedy mięso się zrumieni do rondla włożyć drobno pokrojone składniki: wątrobę bażanta, sardelę wcześniej odsoloną i oczyszczoną z ości, czosnek i natkę pietruszki, a następnie zalać winem. Dusić do miękkości. Wywar odlać , zebrać tłuszcz, sos przetrzeć przez sito i ponownie wlać do rondla z bażantem. Gotową potrawę skropić winem i podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD