

---

# Bażanty pieczone

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1403 razy.

Ogon i głowa z pięknymi piórami odcina się. Resztę oskubać, wyczyścić, posolić, obłożyć plasterkami słoniny i piec na różnie na wolnym ogniu, polewając masłem. Na dopiekaniu zdjąć słoninę, by bażant nabrał pięknego rumianego koloru; po czym zdjąć z różną, rozebrać go i ułożyć na półmisku w całość. Zwinąć wąsko papier, przystrzyc go obu stronach w długie strzępki i ufryzować cały papier. Owinać tym papierem koniec szyi i przyłożyć do niej zachowaną główkę, pióra ogona przy osadzie owinać takim samym papierem. Skropić bażanta masłem i wydać go zaraz. Jeżeli się głowę u bażanta chce zostawić nie odciętą, w takim razie owija ją się z piórami w czasie pieczenia w papier masłem wysmarowany. U bażanta jak i u kuropatwy odrzucają się podroby. Bażanta podaje się również nadziewanego truflami w podobny sposób jak indyka.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"