



przepisy.pl

Bażant duszony

 90 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- bażant - 1 sztuka
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- marchew - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- czerwone wino - 250 mililitrów
- słodka śmietana - 1 szklanka
- starta skórka z cytryny
- smalec - 70 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kiedy większość wina się zredukuje, wyciągnij bażanta, a do pozostawionego wywaru dolej śmietanę i ponownie zagotuj. Mięso pokrój, zalej powstałym sosem i podawaj.
2. Roztop w ganku smalec i obsmaż na nim zamarynowane mięso.
3. Pokrój w talarki marchew i dodaj do mięsa wraz ze startą skórką z cytryny oraz przyprawami.
4. Całość duś, dolewając co jakiś czas czerwone wino.
5. Bażanta wypatrosz i bardzo dokładnie umyj. Natrzyj Przyprawą do wieprzowiny Knorr i odstaw na noc do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl