

Bażant po myśliwsku

Sprawionego bażanta umyć, natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę. Grzyby oczyścić, opłukać i pokrajać w paseczki. Część grzybów włożyć do wnętrza tuszki, uformować w kieszeń, obłożyć pozostałymi grzybami, zawinąć w sparzone liście kapusty, obwiązać nitką, polać tłuszczem i upiec skrapiając śmietaną, potem wytworzonym sosem. Po upieczeniu przekrajać na 4 części razem z liśćmi, ułożyć na półmisku i polać doprawionym sosem. Podawać z ziemniakami i surówkami.

Składniki:

Bażant, 30 dkg świeżych grzybów (najlepiej prawdziwków), 4 liście z kapusty włoskiej, tłuszcz, śmietana, sól, pieprz i przyprawa do zup do smaku.