

Bażant z różna

Skruszałego bażanta oskubać, sprawić, opalić, wymyć i naszpikować słoniną, natrzeć solą, owinać plasterkami słoniny, piec na różnie ok. 30 minut, polewając masłem. Zdjąć z różna, odwinąć ze słoniny, podzielić na części, przełożyć do rondla i trzymać na małym ogniu pod przykryciem ok. 10 minut, uprzednio polawszy masłem.

Składniki:

Bażant, 100 g słoniny, 100 g masła, sól.