

Friptura de fazan

Friptura de fazan

Ingrediente :

2 fazani, 100 g slanina, 1 lingura de unt, sare

Preparare :

Dintre toate vinaturile cu pene, fazanul trebuie neaparat tinut citeva zile dupa ce a fost vinat, inainte de a fi pregatit. Durata aceasta de fazandare (fragezire) depinde inasa de vreme si de temperatura. Pe timp umed si calduros nu trebuie tinut mai mult de trei zile. Pe timp racoros se poate pastra si o saptamina. In orice caz, se pastreaza pasarea cu tot cu pene si la un loc bine ventilat.

Penele se curata in ultimul moment. Se indeparteaza capul, labele si intestinele. Nu se spala, ci se trece prin flacara si se sterge apoi cu o cirpa uscata, atit pe dinafara cit si inauntru. Se impaneaza sau se inveleste in felii subtiri de slanina. Se frige la tava sau la frigare, la fel ca potirnichea.