

Fazan inabusit

Fazan inabusit

Ingrediente :

2 fazani, 300 g slanina, 1 ceapa mijlocie, 1 ceasca de zeama de carne, 1/2 pahar de vin alb, sare, 1 catel usturoi

Preparare :

Se freaca cu usturoi fundul unei cratite si se dispun felii subtiri de slanina si felii de ceapa. Se curata fazanii, se invelesc in felii de slanina si se leaga cu ata. Se aseaza in cratita si se dau la cuptor. Cind incep sa se rumeneasca, se toarna o ceasca de zeama de carne si 1/2 pahar de vin alb. Se acopera si se lasa sa fiarba inabusit, pina ce carnea este frageda. Se potriveste de sare. Se scot atele cu care a fost legata slanina. Se aseaza slanina pe farfurie, deasupra se pun fazanii si se servesc cu garnitura de legume. Sosul care a ramas in cratita se curata de grasimi, se trece prin sita si se serveste in sosiera. Este un prinz delicios. Pofta buna.