

Fazan pe varza acra

Fazan pe varza acra

Ingrediente :

1 fazan mare, 300 gr slanina, 1 varza murata mijlocie, 2 linguri de untura, un paharel de vin alb

Preparare :

Se curata fazanul si se inveleste in felii de slanina. Se leaga apoi cu ata, ca sa stea slanina pe fazan. Se taie o varza murata pestisori. Daca este prea acra, aceasta se opareste in prealabil si apoi se scurge bine. Se pun pe fundul unei cratite citeva felii de slanina, se aseaza varza si deasupra alte citeva felii de slanina. Se toarna apa cit sa acopere varza, se pune o lingura de untura si se lasa sa fiarba inabusit o ora. Intre timp, se rumeneste fazanul cu putina untura, la cuptor, intorcindu-l pe o parte si pe alta. Se face loc in cratita cu varza si se aseaza fazanul, se adauga un paharel de vin alb, sare si se lasa sa fiarba inabusit inca o ora, pina ce fazanul este fraged. Cind este gata, se scoate fazanul, se desface ata. Se inlatura slanina si se taie fazanul in patru. Se aseaza pe farfurie varza, se pun bucatile de carne si imprejur slanina taiata in bucati potrivite. Se lucreaza repede, pentru a servi totul cit mai fierbinte. Este delicios. Pofta buna.