Bažant na víně s houbami

Časová náročnost: 150 minut

Seznam přísad

1 ks	bažant
150 g	anglická slanina - vcelku
	sůl
1 lžíce	koření na divočinu
1 ks	větší cibule
300 g	konzervované houby v sladkokyselém nálevu
50 g	rozpuštěné máslo
1/2 l	bílé víno
1/2 l	voda
	tymián

Postup přípravy

Očištěného a vykuchaného bažanta rozčtvrtíme a prošpikujeme anglickou slaninou. Jednotlivé porce osolíme a posypeme kořením na divočinu (zvěřinu). Dáme do pekáčku, zasypeme nadrobno pokrájenou cibulí a naloženými houbami. Zalijeme rozpuštěným máslem, bílým vínem a vodou a dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia. Pečeme (dusíme) asi 1 a 1/2 hodiny. (Kousky mezitím můžeme otáčet, aby maso bylo stejnoměrně měkké.) Poté zvýšíme teplotu v troubě na 220 stupňů a bažanta necháme zhruba posledních 20 až 30 minut krásně zezlátnout. Podáváme s vařenou rýží a podle možností ozdobené čerstvým tymiánem.