

Fazan la cuptor



O reteta minunata si foarte usor de preparat...mai ales daca te alegi, pe neasteptate, cu un fazan ☐

Initial m-am gandit sa-i fac, din nou, lui Bogdi o **supica delicioasa** din el (cu **pateul** de rigoare :P) dar dupa ce am frunzarit cartea de bucate a Sandei Marin, am optat pentru o alta varianta, si anume cea pe care am sa v-o dezvalui aici, in doar cateva cuvinte (si-o poza ☐)...fazan inabusit ☐

Ingredientele sint pentru 2 fazani, eu inasa neavand decat unul, m-am conformat...si am purces la injumatatirea retetei ☐

De redat, inasa, am sa v-o redau exact asa ca-n carte ☐

Ingrediente:

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

Se freaca cu usturoi fundul unei cratite (eu l-am taiat feliute si l-am lasat acolo cu totul :P)

Se aseaza felii subtiri de slanina si ceapa.

Se curata fazanii, se invelesc in felii de slanina (legate cu o sfoara de bucatarie)

Se dau la cuptor iar cand incep sa se rumeneasca, se toarna ceasca de zeama de carne si vinul alb. Se acopera si se lasa sa fiarba inabusit, pana ce carnea e 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 preferata (noi ne-am delectat cu o portie de spanac ☐)

Sosul care a ramas in cratita, se curata de grasime, se trece prin sita si se serveste...in sosiera, daca se nimereste sa serviti minunatia intr-un moment mai special ☐ ...sau direct peste bucatile de carne, cum am facut noi :))

Deosebit si delicios la maxim!!!

Pate fin din piept de fazan

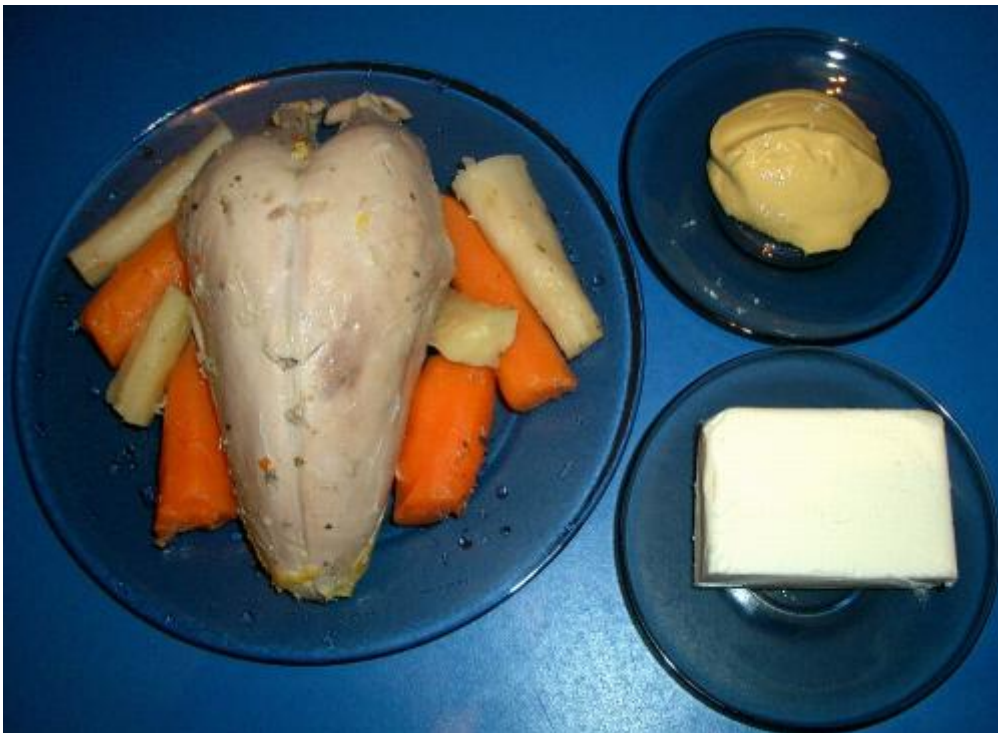


Pate din piept de fazan, astazi ☐ Toata lumea e invitata la o felie!!!!

Avem nevoie de:

- piept de fazan (sau piept de pui ori rata) fiert, din supa
- zarzavaturile din **supa de fazan** (nu chiar toate, sau cum vreti :D...insa fara cartofi fierti si ceapa)
- jumatate de pachet de unt, bun si fin
- 1 lingura de mustar
- sare si piper

- ingredientele pregatite:



- pieptul macinat la blender:



– zarzavaturile, la fel:



– rezulta o pasta:



- in care adaugam untul:



- si gata pateul:



– asezat intr-o forma, cu folie:



– umpluta cu pateu si lasata la frigider, minim o ora:



- dupa aceea, i-am pus o farfurie in cap:))



- si am rasturnat:



– gata de „ornat” :))



– cu felii apetisante de **focaccia** ☐



- sectiune:



A fost cel mai fin si gustos pateu pe care l-am mancat ☐
Va invit cu mare caldura sa-l incercati!!! ...mai ales daca aveti
puiuti mai mofturosi :))

Supa de fazan



Supa de fazan, extrem de delicioasa, nemaipomenit de buna, incredibil de savuroasa!!!!!!!... cine a mai mancat, stie despre ce vorbesc ☐

...iar din pieptutul fiert am facut aceasta minune de pate:

2007/03/delicatesa-din-piept-de-fazan.html

...dar sa va arat cum am facut supica, nu?! :P:

Aici e fazanul gata transat si epilat :)))



Zarzavaturile, nu foarte multe, ca sa simtim gustul bun al carni:



Totul la fiert, doar cu sare si boabe de piper(fara vegeta, cuburi, etc) tot ca sa nu-i alteram gustul:



Grasimea ce se ridica deasupra, se pune intr-un bol, pana cand supa e gata. Ea va fi repusa in oala, la sfarsitul fierberii, ca sa nu se tulbure supa ☐



Se adauga taiteii de casa:



...si se serveste cu pooooofta!!!!!!!!!!!! :))



Pe langa culoarea galbena, frumoasa, a avut si un gust extraordinar. Bogdi a papat un bol intreg! :)))