

# 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

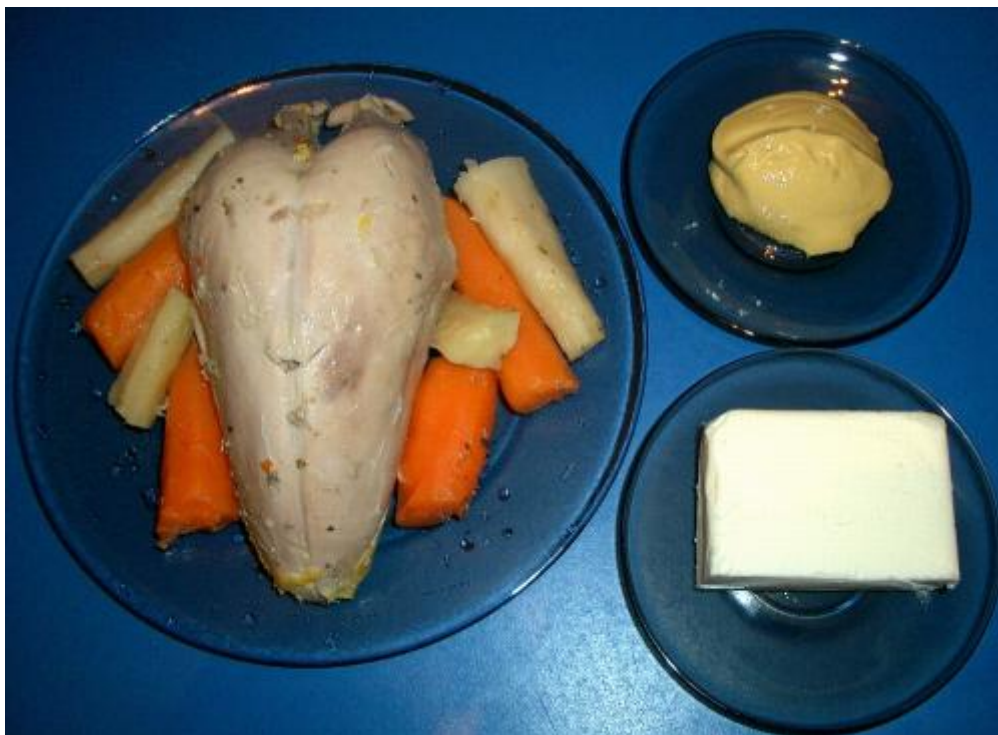


Pate din piept de fazan, astazi ☐ Toata lumea e invitata la o felie!!!!

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](http://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! :)))