

# 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!!!