

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!!!