

Supa de fazan



Supa de fazan, extrem de delicioasa! Nemaipomenit de buna! Incredibil de savuroasa!!!!!! ...nu mai are rost sa-nsir si alte epitete, cine a mai mancat o astfel de supa, stie despre ce vorbesc! ☐

Iar din pieptutul fiert, din **supa**, am facut o minune de pate, un **pate fin din piept de fazan**, pe care, daca aveti ocazia, va rog eu mult sa-l incercati!! E foarte, foarte bun!

...dar sa va arat mai intai cum am facut supica, nu?! Pentru prepararea careia ii multumesc unei doamne speciale, tanti Neli (dar si sotului ei), care, stiind cat de mult imi place sa gatesc si sa experimentez, mi-au dat un fazan proaspat ☐

Si le multumesc si pentru sfaturile date, la ambele reteta, fara de care cu siguranta nu as fi obtinut acelasi rezultat delicios!

Ingrediente:

- un fazan intreg
- zarzavaturi pentru supa: morcov, patrunjel, pastarnac, telina
- 2 cartofi medii (optional)
- o ceapa uscata medie
- sare dupa gust
- cateva boabe de piper

Mod de preparare:

Lucrurile decurg foarte usor, veti vedea, oricine poate face asta!

□

Aici e fazanul gata transat si epilat :)))

Laura
Sava



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

Laura
Sava

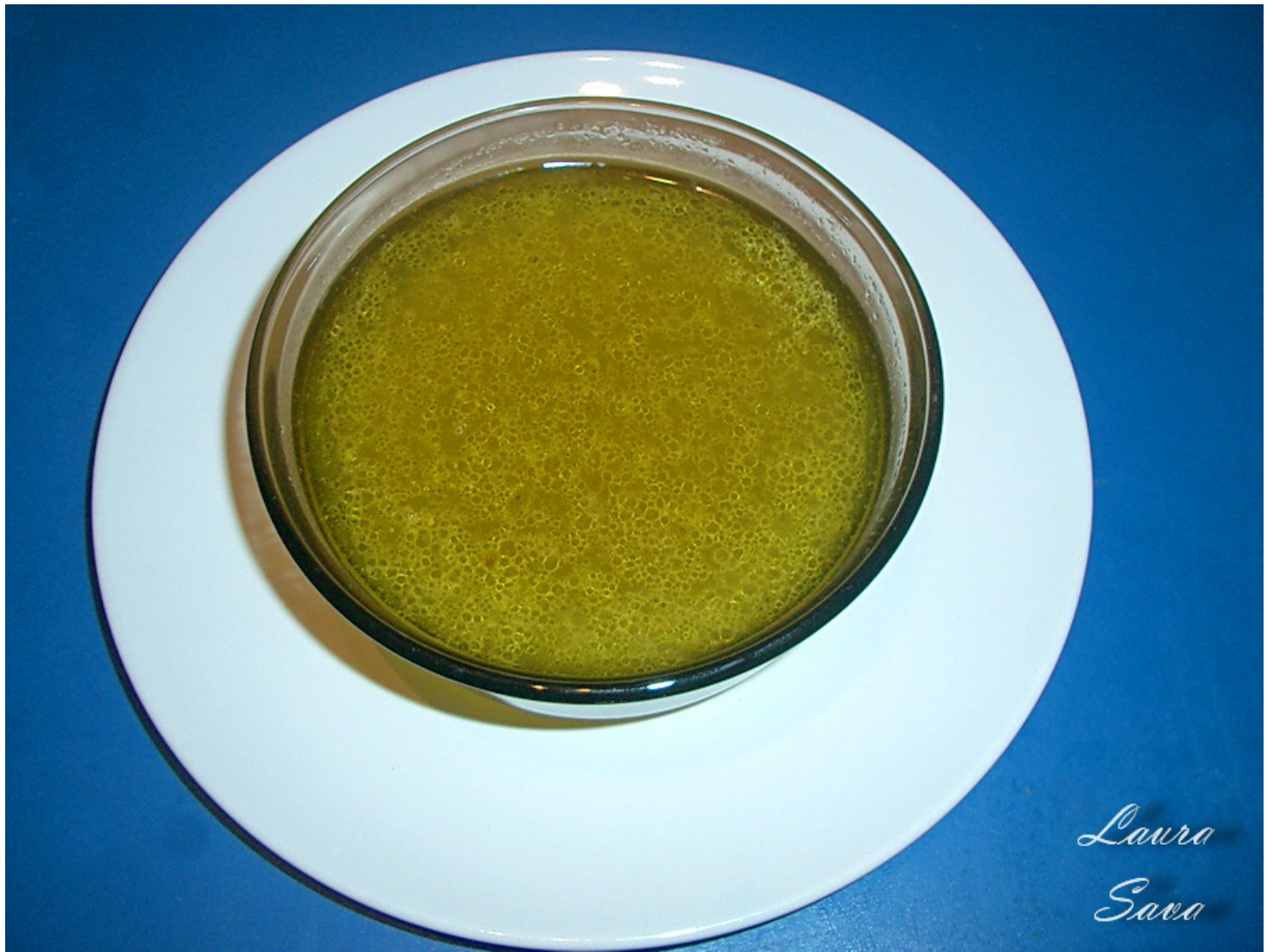


Se pune totul la fiert, doar cu sare si boabe de piper (fara vegeta, cuburi, etc.), ca sa nu-i alteram gustul. Supica se fierbe lent, la foc mic:



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.

Banuti de grasime, cum aveam odata la supele noastre de gaina, crescute in curte:



Cand e gata, supa se strecoara, se lasa sa dea intr-un clocot si se adauga taiteii de casa:

Laura
Sava



Se serveste cu poooofa!!

Laura
Sava



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

Iar noi...un pic mai mult!! :))