

Šéfkuchař doporučuje...



Bažantí stehýnka na divoko, dýňové pyrė, bramborové šišky (4 pc)

Suroviny:

1 200 g bažantích stehen

300 g špeku

300 ml červeného vína

2 střední mrkve

asi polovina bulvy celeru

sůl

Divoké koření – 8 kuliček pepře, 8 kuliček nového koření, 2 bobkové listy (můžeme přidat i dvě kuličky jalovce)

Na dýňové pyrė:

1 středně velká dýně

1 větší cibule

trocha olivového oleje

sůl a pepř

Na bramborové šišky:

800 g ve slupce uvařených brambor

1 celé vejce

hrubá mouka

sůl

Postup:

Kořenovou zeleninu pečlivě očistíme, zbavíme slupky a nakrájíme na kostičky. Na pánvi necháme rozpustit 100 g špeku, na kterém dozlatova opékáme zeleninu spolu s divokým kořením, aby se nám vše rozvonělo.

Důkladně oškubaná a odblaněná bažantí stehna ještě opláchneme v octové vodě a prošpikujeme. Abychom si usnadnili práci, dáme špek na cca 15 min do mrazáku, kde nám ztuhne, lépe se pak krájí a také se nekrotí, když jím špikujeme maso.

Opečenou zeleninu spolu s kořením přesuneme do pekáčku, na směs umístíme stehýnka, která ještě poklademe na proužky nakrájeným špekem, a troubu rozpálíme na 200° C. Po chvíli troubu ztlumíme asi na 160 – 150°C, bažanta podlijeme červeným vínem a přiklopené pečeme zhruba hodinu a půl, pravidelně přeléváme výpekem. Ke konci již pečeme bez poklice.