

Zatímco je bažant v troubě, můžeme si připravit dýňové pyrė. Oloupanou cibuli nakrájíme najemno a dáme zpěnit do hrnce na rozpálený olivový olej. Po chvíli přidáme i na kostičky nakrájenou a oloupanou dýni, kterou lehce posolíme a přiklopenou dusíme cca 15 až 20 minut do změknutí. Následně necháme lehce vychladnout a rozmixujeme dohladka. Pro jemnější konzistenci ještě propasírujeme přes cedník nebo použijeme pasírovačku. Dochutíme muškátovým oříškem, solí a pepřem. Je-li konzistence pyrė příliš řídká, můžeme zahustit najemno nastrouhanou uvařenou bramborou bez slupky.



Na bramborové šišky jsme si již dříve uvařili brambory ve slupce a nechali vychladnout. Zbavíme je slupky a nastroháme najemno. Přidáme vejce, sůl a zahušťujeme hrubou moukou, aby vzniklo kompaktní a nelepivé těsto. Z něj vypracujeme šišky, které vaříme v osolené vodě asi 10 minut.

Před podáváním můžeme vyndat stehýnka z trouby a výpek dolít vodou a zahustit moukou. Necháme lehce provařit na požadovanou konzistenci.