

## Жаркое из фазана - Охота и собаки

Автор: Ladoga  
28.01.2012 23:47

---



Тщательно натрите солью фазана внутри и снаружи, и наполните полости лавровым листом и листьями сельдерея. Оберните грудь фазана беконом и уложите в жаровню, добавив масло, грибы и лук, порезанные ломтиками. Выпекать в течение 1,5 часа при температуре 180 ° С. Переворачивайте через каждые 30 минут, поливая маслом из кастрюли. Подаем на блюде, предварительно удалив листья сельдерея и лавровый лист. Украшаем зеленью петрушки и нарезанными яблоками.



- 
- 
- 1 молодой фазан
- Соль
- 1 лавровый лист
- 3-4 листа сельдерея
- 4 ломтика бекона
- 1/3 стакана растительного салатного масла
- 1/2 стакана порезанных грибов
- 1 большая луковица, нарезанная