

Peceni bataci divljeg fazana



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je

- 4bataka od fazana
- **rukohvats**vežeg zacinskog bilja
- **1/2 šoljesoli**
- puter i ulje za pecenje
- **2 kašikešecera**
- **2 listalorbera**
- melveni crni biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Usolimo komade mesa.Skuvamo u loncu vodu ,so,lorber i šecer.Ostavimo da se ohladi do sobne temperature,pa u to stavimo meso Kada se voda ohladila stavimo meso i ostavimo u frižideru 4 do 8 sati Kada ste spremni da pecete izvadite fazana iz frižidera i ostavite ga da stoji oko 30 minuta.Za to vreme predgrejete rernu na 250 stepeni Celzija. Namastimo parcice mesa sa uljem i puterom.Pospemo iseckano zacinsko bilje. Nasešemo luk i papriku. Mi smo meso jeli uz peceni krompir i Kale (Google ovo prevodi kao kelj! ali znam da nije.Drugim recima ne znam srpsko ime)

Pecemo 15 minuta. Zatim smanjimo na 180 stepeni Celzija i pecemo još oko 40 minuta. S vremena na vreme premažemo meso sokovima iz tepsije. Ostavimo da stoji oko 15 minuta. Proces koji mnogi znate, kada se sokovi vraćaju u meso. Bilo je fantastično, ukusno i socno.

Savet

Moj tata je bio strastven lovac. Ponekad je vodio i mene u svoju družinu. Ovde je sezona lova i lanovi njegove družine redovno donesu nešto. Ovoga puta su se ak i potrudili da fazana oiste i donesu najbolji deo batake. Volim kad dodju ne samo zbog mesa, nego više zbog pria o druženju sa mojim ocem.