

Fazan u sosu od pomorandže



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komadagrudi od Fazana**
- **2 pomorandže**
- (sok od jedne i jedna oljuštena)
- **1 kašikaaleve paprike**
- so i biber
- **2 kašikeputera**
- **100 ml** bistre supe
- **1 šoljavode**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Operemo meso i kuhinjskim papirom osušimo. Obe strane zacinimo paprikom. Zagrejemo 2 kašike putera u tiganju i prepecemo meso na obe strane. Dodamo još putera ako je potrebno.

Promešamo vodu i bistrú supu i sipamo preko mesa. Smanjmo temperaturu i krckamo oko 30 minuta. Okrenemo meso nekoliko puta za to vreme.

Pomešamo sve ostale sastojke. Dodamo mesu, dodamo i pomorandže i sok i krckamo još 15 minuta.

I da rezimiramo.

Savet

Meso sa grudi fazana je svetle boje, prijatnog ukusa vrlo slično piletini. Ovo je divlji fazan pa je meso sa malo više ukusa kao što je to sluaj kod divljai.