

Fazan u sosu od pomorandže



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada**grudi od Fazana
- **2** pomorandže
- (sok od jedne i jedna oljuštena)
- **1 kašika**aleve paprike
- so i biber
- **2 kašike**putera
- **100 ml**bistre supe
- **1 šolja**vode

Priprema

Pripremimo sastojke.

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

Promešamo vodu i bistru supu i sipamo preko mesa. Smanjimo 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 piletni. Ovo je divlji fazan pa je meso sa malo više ukusa kao što je to slučaj kod divljači.