Dinstani fazan



Sastojci

Potrebno je:

- 1 fazan
- 100 g butera
- 5 limunova
- 1 list lorbera
- 5-6 zrca bibera
- pola caše kisele pavlake
- so

Priprema

Fazan treba da odleži na hladnom mestu najmanje jedan dan. Potom ga ocistiti, posoliti, preliti sokom od 3 limuna zagrejati buter i zapeci fazana sa svih strana. Dodati limun ocišcen od kore i isecen na kolutove, biber u zrnu, paliti malo mlake vode, poklopiti šerpu i dinstati dok meso ne bude mekano. U toku dinstanja dolivati po malo mlake vode i povremeno protresti šerpu. Pecenog fazana iseci na parcad, poreati pa ovalnu ciniju i preliti sokom u kome se dinstao, pomešati sa kiselom pavlakom i sokom od jednog limuna.