

## Bažantia pomazánka

### Recept od Kamily Homolovej

Toto je pre mňa vylepšená verzia klasickej pomazánky, podáva sa ako predjedlo a najlepšie sa hodí na špeciálne príležitosti, keďže bažantie mäso v akejkoľvek podobe vo mne evokuje honosnosť. Recept nie je veľmi zložitý, ale vo finale, tá chuť je jedinečná a vynikajúca. Tento recept som začala pripravovať pred niekoľkými rokmi, keď som úspešne ulovila prvého bažanta. V roku 2014 sme na Slovensku organizovali medzinárodnú poľovačku na bažanty pod záštitou pracovnej skupiny Artemis pri CIC (Medzinárodná rada pre poľovníctvo a ochranu zveri), na ktorej sa zúčastnili poľovníčky z rôznych krajín. Nepochybne to bol úžasný zážitok, keďže poľovačka bola ukončená so všetkými tradíciami, ktoré na Slovensku ctíme a dodržiavame. Prajem dobrú chuť!



8-10 osôb



Príprava 30 min.



Náročnosť stredná

### Ingrediencie

- 1 väčší bažant, 800-1000g
  - 2-3 ks mrkva
  - 4 ks kyslá uhorka (3-6 cm)
  - 225 ml majonéza (odporúčam Hellmann's Delikátna)
  - 1 čl plnotučná horčica
  - 1 bujón (slepačí, zeleninový)
  - soľ
  - korenie 4 farieb (pomleté)
  - petržlenová vňať (odporúčam čerstvú môže byť aj sušená)
  - pažitka na dekor (čerstvá)
  - francúzska bageta alebo chlieb
  - olivový olej
- Voliteľné :**
- 250 ml šťava z cvikly
  - 8-10 ks mladá šalotka

### Servírovanie

Pomazánku podávame na opečených bagetkách, ozdobíme vychladnutou šalotkou alebo čerstvou pažitkou.

### Postup

Bažanta dáme do hrnca s osolenou vodou, pridáme bujón a varíme, až kým sa mäso neoddeluje od kostí, približne hodinu. Po vychladnutí všetko mäso oberieme a dáme do mlynčeka na mäso, alebo použijeme akýkoľvek kuchynský mixér, opatrne kosti z bažanta sú ostré a drobné.

Očistíme mrkvu a uvaríme v osolenej vode, mrkvu varíme vcelku do polomäka, nekrájať. Pripravíme si väčšiu misku najemno nastrúhame mrkvu a zmiešame s pomletým mäsom. Kyslé uhorky nakrájame nadrobno a pridáme do misky k mäsu a mrkve spolu s ostatnými ingredienciami (majonéza, horčica, soľ, korenie a nasekaná petržlenová vňať). Samozrejme výraznosť chutí doladiť podľa seba.

Pomazánku dobre premiešame, kým sa všetko neprepojí, uzavretú misku dáme pred podávaním aspoň na hodinu do chladničky.

Francúzsku bagetu/chlieb potrieme olivovým olejom, opečieme na rozohriatej panvici do zlatista a chrumkava (možné použiť aj staršie pečivo).

Šalotku očistíme a rozoberiem na lupine, a následne varíme v cviklovej šťave približne 25 minút, necháme vychladnúť.



**Môj tip:** Pomazánka je rozhodne najlepšia na ďalší deň, všetko sa krásne spojí ak dlhšie postojí v chladničke. Pomazánku podávam aj s physalisom (machovka peruánska) nielenže je skvelý ako dekorácia ale jeho chuť príjemne ladí s pomazánkou.