

Bažantie prsia na cibuľovom čatní

Recept od Pavlíny Melichárovej

Prajem dobrú chuť!



4-6 osôb



Príprava 60 min.



Náročnosť stredná

Ingrediencie

2 ks prsia z bažanta s kožou
1 ks kysnutá knedľa
soľ
mleté čierne korenie
tymián
rozmarín
diviacia masť

Cibuľové čatní :

1 kg červenej cibule
olivový olej
150g kryštáľový cukor
3 dl červené víno
2 čl balzamikový ocot alebo množstvo
podľa vašej chuti
chilli
na ozdobu: prepeličie vajíčko

Postup

Bažantie prsia

Osoľte a okoreňte bažantie prsia, pridajte trochu tymiánu, rozmarínu a nechajte 2-3 hodiny odležať. Potom ich osmažte na diviačej masť z oboch strán, vložte do pekáča a chvíľu pečte, kým nebudú hotové.

Cibuľové čatní

Červenú cibuľu nakrájame na hrubšie pásiky, orestujeme na olivovom oleji, pridáme kryštáľový cukor a necháme ju pražiť, kým neskaramelizuje. Pridáme červené víno, balzamikový ocot a povaríme. Nakoniec pridáme trochu čili.

Servírovanie

Mäso nakrájajte na plátky, poukladajte na horúce čatní a podávajte s kysnutou knedľou a pohárom dobrého suchého bieleho vína.



Môj tip: Uvaríme prepeličie vajíčko do polomäkka a polkou ozdobíme naservírované jedlo.