

## Bażant na ostro



### MAGDALENA/MADIJA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	1,5 szklanki
<b>cebula</b>	1
<b>pieprz świeżo zmielony</b>	pół łyżeczki
<b>Szafran nitki Prymat</b>	szczypta
<b>oliwa</b>	łyżka
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	pół łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, w garnku zalać szklanką wody( resztę zostawic do podlewania później żeby się nie przypaliło) i 1 łyżką oliwy Cebulę drobno pokroić i wrzucić do mięsa. Przyprawić. W razie potrzeby podlać lekko wodą. Gotować do momentu aż mięso będzie miękkie.

Zwykle dodawałam tylko wegete i pieprz. Ostatnim razem doprawiłam taką mieszanką, ze wyszedł słodki i mi nie smakował. Za to teraz na ostro bażant był przepyszny.