

Pyszny bażant duszony



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewki	2 szt
cebula	1 szt
masło	7 dag
śmietana	1 szkl
przyprawy	do smaku
wino czerwone	1/4 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bażanta włożyć do garnka z rogrzanym masłem. Pokrojona marchewkę i cebulę dołożyć do garnka. Wszystko dusić podlewając winem. Wywar wymieszać ze śmietaną i zagotować. Sosem polać kawałki mięsa.