



Täytetty fasaani

Aineet:	1	fasaani
	1 rkl	konjakkia
	1 rkl	viinietikkaa
	3 rkl	vehnäjauhoja
	1 tl	suolaa
	30 g	voita
	30 g	silavaa
	1 rkl	hienonnettua sipulia
	1 dl	keitinlientä
	2 dl	kuohukermaa
	2 tl	piparjuurijauhetta

Valmistus: Paloittele fasaani annospaloiksi. Keitä rintakehän luista liemi.

Sivele lihapalat konjakkiviinietikkaseoksella ja kieräytä vehnäjauho-suolaseoksessa. Paista palat voissa ja siirrä matalaan uunivuokaan. Leikkaa silava ja sipuli pieniksi kuutioiksi. Paista niitä pannulla. Siirrä kattilaan ja lisää fasaaniliemi, kerma ja piparjuurijauhe. Keitä seosta 15 minuuttia. Siivilöi kastike lihapalojen päälle. Peitä vuoka foliolla ja kypsennä uunissa 180 asteessa noin 45 minuuttia.