

Fazan portughez

Ingrediente

1 fazan
250 g ciuperci
piper boabe
2 linguri de otet
sare
1 foaie de dafin
200 g slanina
3 linguri de unt
1/2 kg rosii

Preparare

Inainte de a fi pregatit vanatul cu pene se tine necuratat doua-trei zile pentru a se fragezi. Se leaga pasarea cu o ata de gat si se tine atarnata la rece. Se curata apoi de pene, se parleste pe flacara mica, se sterge cu o carpa curata inmuata in apa rece, dupa care se goleste de intestine si de maruntaie. Se spala cu apa rece, se sareaza pe dinauntru si pe dinafara, se stropeste cu jumatate din cantitatea de unt incalzit pe foc, se inconjoara cu felii de slanina si se pune in tava de friptura cu o ceasca mare de apa calda, sare si piper boabe. Se frige la foc mare o ora, apoi se intoarce, se adauga foaia de dafin, sucul de la 0,500 kg rosii bine coapte si otetul. Se continua frigerea inca o ora, dupa care se scoate pe o farfurie si se acopera cu sosul de ciuperci. Ciupercile se spala bine, se taie felii subtiri si se pun intr-o cratita emailata cu o lingura de unt, sare si putin piper. Se scad pe foc mic si, cand nu mai au sos, se adauga peste ele sosul in care s-a facut friptura. Se mai lasa pe foc zece minute, apoi se toarna sosul peste fazan si se serveste imediat.