
Fazan u padeli

Autor: Martin



Fazan sa pečurkama u padeli.

Sastojci

fazan - 1200 g
pečurke - 200 g
ulje - 1 dl
vino - 1,5 dl
luk - 80 g
limun - 40 g
papar - 2 g
sol - 20 g

Način pripreme

Očišćenog i pripremljenog fazana izrezati na manje komade i malo propržiti na ulju.

Izvaditi ih na tanjur i držati na toplom mjestu.

Na isto ulje dodati sitno isjeckan luk i oprane i na listiće izrezane pečurke, te pržiti oko 10 minuta.

Vratiti u posudu prženo meso, doliti vino i limunov sok.

Posoliti, popapriti i pokriveno kuhati na nižoj temperaturi oko jedan sat, odnosno da meso fazana omekša.

Ostale napomene

Dobar tek...



Fazan u padeli

<http://gastroistra.com>

Vrijeme pripreme	preko 2,5 sata	Priprema	jednostavno
Porcije za	3 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	