

## Fazan

### Ingrediente

### Preparare

Fazanul va fi împăiat pe capacul vasului din care va fi servit, drept urmare trebuie depielit încă de la început. După ce l-ați depielit, dați cu puțină sare. Carnea de fazan trebuie să stea în apă să se spele de sânge. Puneți oala la încins cu puțin ulei. Între timp măsurați și împăiați cu sârme. Odată ce uleiul s-a încins puneți carnea la rumenit și înnăbușit. Mai adăugați puțină sare, puneți capacul și lăsați să se înnăbușe. Montați apoi pielea de fazan pe capac. Peste carnea de fazan înnăbușită puneți boia de ardei iute, ardei capia copti și ținuți în oțet și două frunze de dafin. Pe urmă adăugați puțină sare și un cățel de usturoi tocat. Lăsați până se topește ardeiul capia. După ce zeama a scăzut puteți adăuga și puțin vin rosé și mai lăsați să fiarbă la foc iute. Odată ce ardeiul s-a topit este momentul să stingeți cu smântână de gătit. Așteptați să scadă și adăugați pătrunjel din belșug. La final, turnați în vasul în care va fi servit. Poftă bună!