Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Фазан с перловкой и сушеными грибами

18 апреля 2017 14:56 · https://open-cook.ru/recipes/fazan-s-perlovkoj-i-sushenymi-gribami



Мои родители помимо прочей птицы стали разводить фазанов. Ну и нам с мужем посчастливилось попробовать их. Мясо у фазанов оказалось очень вкусное и интересное. Как по мне, так вкуснее цесарки. Фазан - птица в сельском хозяйстве редкая, обычно ее можно достать у охотников. Но вот перловка с сушеными грибами станет отличным самостоятельным блюдом или гарниром к запеченной курочке.

Наш фазан был совсем молодым и весил всего 900 гр, если вам достанется птичка побольше, то нужно увеличить время запекания. Если вы захотите использовать вместо фазана курицу, то вот вам самый простой рецепт для нее, а вот перловку для

фарширования курицы нужно немного не доварить, она дойдет внутри птицы. Так как наш фазан был маленьким, то его получилось на две порции, перловки с грибами готовила тоже на 2 порции.

Ингредиенты:

- 1 тушка фазана
- 1/4 стакана перловки
- 1/2 стакана сушеных грибов
- 20 гр сливочного масла по желанию
- соль, перец черный молотый по вкусу
- зелень по желанию

Перловку нужно промыть несколько раз (как рис), пока вода не станет прозрачной.



Для каш пропорции перловки и воды такие 1:4, так как у меня 1/4 стакана перловки, я взяла воды чуть больше, т.е. 1,5 стакана. Воду довести до кипения, опустить в нее перловку и варить, помешивая, на среднем огне до готовности крупы, пока она не станет мягкой. У меня перловка сварилась за 30 минут.



Грибы залить холодной водой, довести до кипения и варить до готовности. Я ориентируюсь на мягкость грибов.



Готовые грибы порезать на небольшие кусочки и смешать их с перловкой. Посолить и поперчить по вкусу.



Фазана промыть и обсушить бумажным полотенцем. Из-за своего строения не получится уложить его как курицу на спину и в таком виде запекать, поэтому во время приготовления придется фазана переворачивать, чтобы он поджарился со всех сторон.



Нафаршировать фазана перловкой с грибами. При желании добавить в начинку сливочное масло, порезанное кубиками. Ножки можно связать, а можно и так обойтись. Если осталась перловка с грибами, то отложите ее и когда птичка приготовится, просто подогрейте.



Натереть фазана солью и растительным маслом. Положить в форму или на противень и отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, примерно на 40-50 минут. Когда она сторона птички станет красивого коричнево-золотистого цвета, перевернуть тушку, чтобы другая сторона тоже поджарилась. Так же каждые 15 минут поливать птицу выделившимся соком. На готовность определить так же как, как и другую птицу: проткнуть ножом или специальной иглой тушку у основания лапок (ну я так делаю, кто-то в другие места тыкает) и посмотреть какой сок вытекает, если прозрачный, значит все готово. Если сомневаетесь, подрежьте лапку и посмотрите на мясо у косточки и на его готовность.



Готового фазана можно выложить на красивое блюдо и поставить во главе стола или сразу разделать и переложить на блюдо уже части тушки. К слову, если птичка хорошая и отлично прожарилась, то вам даже мучиться с разделкой не придется. Стоит подрезать кожу у лапок и потянуть их, как они сами отделятся от тела.



К этому отлично подойдут домашние заготовки, например, соленые огурчики или маринованные помидорки :)



Приятного аппетита!