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

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

Фазан тушеный с красным вином

23 мая 2017 14:16 · https://open-cook.ru/recipes/fazan-tushenyj-s-krasnym-vinom



Фазан - птица не только красивая, но и вкусная. У фазанов тонкая кожа и почти нет жира а само мясо сочное. Говорят, что мясо фазанов самое полезное среди других птиц. Мои родители сейчас разводят этих красивых птиц и мы с мужем уже смогли оценить их. Я уже запекала фазана с перловкой и сушеными грибами. В этот раз я разделала фазана на несколько частей, сварила бульон и потушила с красным вином. Бульон из фазана получается практически без жира и очень вкусный. Варила так же как и куриный на небольшом огне с добавлением моркови, лука, букета гарни и пары горошин душистого перца.

Вернемся к нашему тушеному фазану с красным вином. Настаиваю, чтобы вы брали для приготовления еды только то вино, которые с удовольствием выпили бы сами. Хорошее вино даст хороший вкус блюду. Если не хотите использовать вино (или его нет в наличии, или слишком дорогое), то вместо него возьмите воду или бульон (из фазана или из курицы). Рецепт предельно прост, требует только одну емкость и немного времени для самого тушения.

На самом деле из этого одного блюда можно приготовить много разных вкусных вариантов, а фазана можно спокойно заменить на курицу. Можно добавить других овощей и даже картошку, сухофрукты или свежие фрукты, или цитрусовые. Так же можно добавить сухих или свежих трав.

Вино лучше брать сухое, но полусладкое тоже отлично подойдет. Так же можно использовать вместо вина портвейн (я пробовала, это вкусно), но тогда его нужно разбавить немного водой (примерно так: 2/3 стакана портвейна, 1/3 воды).

Тушку фазана нужно разделать, отделив лапы, крылья и филе. Окорочка лучше разделить на бедра и голени, а у крыльев оставить только плечики и предплечья. Остов, шея и крайние фаланги крыльев отлично подойдут для бульона. Все части хорошенько промыть и обсушить бумажным полотенцем или салфеткой. Из 1 фазана получится примерно 3-4 порции.



Ингредиенты:

- 1 фазан
- 1 средняя морковка
- 1 луковица
- половина крымской луковицы (не обязательный ингредиент, взяла из-за его сладкого вкуса)
- 1 стебель сельдерея
- 1 стакан красного вина
- соль, перец черный молотый по вкусу
- растительное масло

Морковь нарезать крупными кусочками, Лук и сельдерей нарезать как душе угодно, но лучше не мельчить.



Разогреть сковороду или кастрюлю с толстым дном с парой столовых ложек растительного масла. На сильном огне обжарить на этом масле мясо до хрустящей золотистой корочки. Это займет совсем немного времени. Переложить мясо на тарелку.



На сковороду добавить овощи, обжарить до золотистого цвета.



Вернуть мясо к овощам, перемешать.



Влить вино, снова перемешать и на среднем огне тушить 40-60 минут до готовности мяса. Но оно может приготовиться раньше. Хорошо бы прикрыть сковороду крышкой, но это не обязательно на самом деле.



К концу времени вино немного выпарится, но все же лучше увеличить огонь и, помешивая, уварить соус пока он не станет довольно густым. Только тогда, т.е. в самом конце, посолить и поперчить по вкусу.



Осталось разложить тушеного фазана с соусом по тарелкам, добавить гарнир, посыпать свежей зеленью и насладиться чудесным блюдом. Я подавала его с картофельным пюре.





Приятного аппетита!

Комментарии: 1



каменева ирина # 07:06 11.04.2020

уважаемя анна! я готовила фазана по вашему рецепту. очень вкусно .напишите рецепт приготовления фазана, который любил наполеон.
