

# Bažant po myslivecku (fagiono alla cacciatora)

<https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/bazant-po-myslivecku-fagiono-alla-cacciatora.html>

Bažant po myslivecku (fagiono alla cacciatora) je skutečná lahůdka, jen se musí kousat opatrně, kdyby v mase zcela náhodou zůstal nějaký zatoulaný brok.

Bažanta jsem jedla naposledy v době mého dětství. Vzpomínka, jak babička bažanta škubala, mi utkvěla v paměti.

O loňských Vánocích jsem bažanta dostala darem. A protože jsem měla suroviny na vánoční jídla nakoupená, bažanta jsem jen oškubala, naporcovala a uložila do mrazáku.

V [kuchařských knihách](#) se o přípravě a způsobu úpravy bažanta mnoho nedočtete. Najdete maximálně jeden recept. Všude je jen zabalený do slaniny a pečený. To moje představy neuspokojilo.

**Představila jsem si, jak myslivec přijde domů z honu, dá si pár skleniček borovičky a pustí se do díla.**

Myslivec bažanta oškube, není to žádná legrace, ale myslivec je zkušený a s elánem to hravě zvládne. Suroviny použije jen ty, co má doma ([špek](#), [cibuli](#), česnek, [houby](#), mrkev, trochu vína, rajský protlak, jalovcové kuličky).

Bažanta naporcuje, nasolí, opepří a do masa vmasíruje trochu oleje. Vloží ho do hrnce, zatíží talířem, na který položí závaží a nechá ho odležet v chladném sklípku klidně 3 dny.

## Na 5-6 porcí bažanta po myslivecku budeme potřebovat

- 1 kuchyňsky očištěného bažanta (ten můj vážil 980 g) a naporcovaného podle počtu strávnicků
- Sůl na nasolení masa (v množství asi jako když se nasoluje kuře)
- Mletý černý pepř
- 2 polévkové lžíce oleje na naložení bažanta
- 1 polévkovou lžící hladké mouky na obalení jednotlivých porcí bažanta
- 50 g [uzeného špeku](#), nakrájené na kostičky
- 2 polévkové lžíce sádla
- 1 velkou [cibuli](#), nakrájenou na měsíčky
- 5 kuliček jalovce
- 1 špetku kuliček černého pepře
- 2 bobkové listy
- 1 syrovou červenou papriku, nakrájenou na proužky
- 2 větší stroužky česneku, rozetřené se solí
- 1 velkou mrkev, nakrájenou na špalíky
- Hrst sušených a namočených [hub](#) v 1 dl vody
- 2 dl bílého suchého vína
- 1 polévkovou lžící balzamikového octa
- 400 ml [rajčatové passaty](#) MUTTI
- 1 polévkovou lžící [oregana](#)
- 15 černých oliv, překrojených na polovinu
- 2 špetky soli

- Větší pánev, kterou můžeme následně vložit do trouby
- Pokud nemáte poklici na pánev, klidně ji zakryjte alobalem

**Doba tepelné úpravy: 20 minut zakryté dusit na plotně, cca 1 hodinu zapékat zakryté v troubě na 180 °C klidně i déle, protože maso musí být měkké**

## Postup přípravy bažanta po myslivecku

Bažanta si připravíme jako pan myslivec, tj. 1-3 dny předem. Jednotlivé porce nasolíme, opepříme a do masa vmasírujeme 2 polévkové lžíce oleje. Maso vložíme do misky, zatížíme a uložíme na chladné a tmavé místo. Nejlépe do ledničky či do sklípku.



### Naporcovaný a naložený bažant

*Zdroj: Marcela Hackerová*

V den přípravy pokrmu, přeneseme naložené porce bažanta z chladného sklípku či ledničky do kuchyně cca na 1-2 hodiny před samotnou přípravou, aby maso, vkládané do horkého tuku, nebylo příliš studené.

Jednotlivé porce poprášíme hladkou moukou. Do pánve vložíme [kostičky špeku](#), 1 polévkovou lžící sádla a necháme zahřát.

V horkém tuku prudce, ze všech stran, osmahneme jednotlivé porce bažanta. Osmahnuté kousky masa vyjmeme na nahřátý talíř.



### Příprava bažanta před dušením

Zdroj: Marcela Hackerová

Do pánve následně přidáme druhou polévkovou lžici sádla, nakrájenou [cibuli](#), papriku, špalíky mrkve, bobkové listy, jalovčinky, kuličky pepře a vše smažíme asi 5 minut.

Těsně před dokončením smažení, přidáme rozetřený česnek se solí.

Nyní přidáme namočené [houby](#) i s vodou, ve které byly namočené, překrájené černé olivy, 2 špetky soli a vše zalijeme 2 dl bílého suchého vína.



**K osmažené zelenině postupně přidáváme ostatní suroviny**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Základ skvěle chutnající omáčky promícháme a zalijeme ho 400 ml [rajčatového pyré](#) ([passata](#) MUTTI je opravdu výborná a je běžně k dostání v obchodech) a zasypeme 1 polévkovou lžící [oregana](#).

**Přidáme pro lepší chuť ještě polévkovou lžící balzamikového octa.**

Vše promícháme a do omáčky vložíme opečené porce bažanta a zakryté je na plotně, za občasného obrácení jednotlivých porcí, dusíme 20 minut. Mezi tím si zapneme troubu, termostat nastavíme na 180 °C, horní i dolní ohřev.



### Dusíme bažanta

Zdroj: Marcela Hackerová

Po dvaceti minutách přemístíme zakrytou pánev do vyhřáté trouby a pečeme přibližně 1 hodinu. Vpichem zkusíme, zda je maso už měkké, ale klidně přidejte pár minut navíc. Protože nevíme, jak starý ten pták byl, musíme zkusit či ochutnávat.

**Bažant po myslivecku (fagiono alla cacciatore) je skutečná lahůdka, jen se musí kousat opatrně, kdyby v mase zcela náhodou zůstal nějaký zatoulaný brok.**

Pokud se nám bude zdát, že omáčka potřebuje podlít, přidejte do pánve raději víno. Já jsem další tekutinu nepřidávala. Omáčka se zásadně nezahušťuje.

Bažant po myslivecku je výborný s opečeným bílým pečivem, [těstovinami](#) či [bramborami](#). A pan myslivec by si na závěr nedělního oběda nalil stopičku borovičky.



**Bažant po myslivecku (fagiano alla cacciatora)...**

*Zdroj: Marcela Hackerová*