

## Nadívany bažant zámeckého kuchaře

### Ingredience:

1 bažant, plátky slaniny  
sůl, pepř, máslo, olej  
nádivka:  
200 g uzeného bůčku  
1 žemle, vývar z bůčku  
3 vejce, 4 žampiony  
1 lžíce petrželky  
špetka pepře a muškátového oříšku  
sůl, strouhanka

### Popis postupu:

Nejprve si připravíme nádivku. Uvařený bůček umeleme nahrubo, přidáme pokrájenou zemi rozmočenou ve vývaru, vejce, nadrobno nakrájené žampiony, petrželku, koření, sůl a podle potřeby strouhanku na zahuštění. Očištěného bažanta osolíme vně i uvnitř, opeříme, naplníme ho nádivkou a otvory zašijeme. V pekáčku rozehřejeme máslo a olej, vložíme bažanta prsíčky dolů a asi 20 minut pečeme v troubě. Pak ho obrátíme, podlijeme horkou vodou a pečeme doměkka. Starší kus pečeme nejdřív zakrytý a po změknutí ho opékáme dozlatova. Při dopékání maso potíráme máslem a obložíme plátky slaniny. Podáváme s vařenými brambory a jeřabinovým nebo brusinkovým kompotem.