

Bažant s brusinkovou omáčkou – kuchaři Hořáci

- bažanta očistit, osolit, opepřit (i uvnitř) a pod kůži na prsou a dovnitř vsunout kousky másla, bobkové listy (na prsa a stehna po jednom)
- celého bažanta zabalit do tenkých plátek slaniny (lepší je tučnější)
- zabalit do alobalu
- péct ve vyhřáté troubě - nejprve cca 20 min na 230°, pak stáhnout na 200° a péci ještě asi 40 min
- vypečenou šťávu vylijeme z alobalu na pánev, přidáme ještě výpek (rosůlek) z jiné pečinky (my měli krůtu), aby bylo omáčky dostatek a přidá se portské a brusinky
- nechá se trochu odvařit na správnou hustotu a nakonec se vmíchá trochu másla na zahuštění (dále už nevařit)

Slaměná rohožka

- oloupat brambory, nastrohat na hrubo a přelít rozpuštěným máslem (na 5 větších brambor cca 1/4 másla)
- osolit, opepřit, přidat čerstvé nebo sušené bylinky dle chuti
- rozehrát pánev nebo lívanečník, trochu vymastit (nesmí plavat - v bramborách už je máslo) a smažit z obou stran
- pokud se dělá na velkou pánev, aby to byla ta rohožka :) při obracení si pomůžeme talířem (obracečkou se placka rozlomí) - vyklopíme na talíř a sešoupnem zpět na pánev (i proto to nesmí plavat v oleji)

Jelení francouzská paštika Terrine

- pomeleme jelení maso, kuřecí játra a špek (asi v poměru 4:1:1) - my měli asi 500 kg masa
- přímeleme nebo na jemno nasekáme 2 šalotky a přidáme do směsi jedno vejce
- směs osolit, opepřit, přidat nastrohaný muškátový oříšek a nadrcené jalovčinky a hřebíček (cca 4 a 4 ks) a francouzský koňak či brandy (cca 4 lžíce)
- nechat proležet nejlépe přes noc
- **formu** (nejlépe hranatá chlebičková) vymazat sádlem (my použili husí - je jemnější než vepřové) a na dno formy vyskládat bobkový list a jalovčinky nebo kuličky pepře na ozdobu
- formu vyložit tenkými plátky slaniny (libovější)
- dovnitř dáme směs masa a přehrneme konce slaniny, případně poklademe plátky ještě zvrchu a zalijeme trochou rozpuštěného sádla
- formu zabalíme do alobalu a dáme do pekáče s horkou vodou do trouby
- pečeme na max (u nás 240°) cca hodinu
- vybalíme, slijeme šťávu se sádlem a zakryté necháme vychladnout a pak ztuhnout v lednici
- nejlepší chuť bude mít až po několika dnech
- slitou šťávu a sádlo necháme ztuhnout a po oddělení lze dále zpracovat - rosol jsme např. přidali do brusinkové omáčky k výpeku (sádlo je super třeba na restování cibulky a masa pod guláš apod. - skvěle voní všemi těmi dobrůtkami z paštiky :)