



# Recept

## Fasan i Rödvin

### FÖR 6 PERSONER

Storleken på fasaner kan vara ganska varierande. Om fåglarna väger ca kilot klarar man sig gott och väl med två.

*2-3 fasaner*

*1 stor gul lök*

*1 flaska rödvin*

*1 msk enbär*

*2 vitlöksklyftor*

*200 g champinjoner*

*12-15 smålökar*

*arrowrot*

### TILLAGNING:

1. Skala och hacka löken.
2. Skär stjälkarna av champinjonerna.
3. Skala vitlöken.
4. Krossa enbären.
5. Skär fåglarnas leverar i mindre bitar.
6. I en gryta stor nog att rymma fåglarna smälter du 1 msk margarin.
7. Fräs löken lätt och lägg i vitlök, enbär, champinjonstjälkarna och levern.
8. Tillsätt vinet, 1 dl vatten, 1 tsk salt och tag några tag med pepparkvarnen. Lägg på lock och låt småkoka under lock i 20 minuter.
9. Salta och peppra och bryn sedan fåglarna väl i margarin och lägg dem i grytan.
10. Sjud på ganska svag värme i 35 minuter. Under tiden: Sätt ugnen på 200 grader.
11. Skala smålöken och bryn den i smör. Sätt sedan in den i ugnen i 20 minuter.
12. Efter halva tiden lägger du i champinjonerna, vänd dem i smöret.
13. Tag fasanerna ur grytan. Håll dem varma i folie.
14. Sila över såsen i en kastrull. Låt den koka tills ca 5-6 dl återstår.
15. Kolla kryddningen och red såsen med arrowrot enligt föreskrift på burken.

### SERVERINGS TIPS:

Bjud potatiskaka till