



Divljać.

Pečeni fazan.

Sastojci: 1 fazan, 150 g špeka, 4 dcl ulja, 1 dcl vina.

Fazan se izvadi iz paca u kojem je odstajao. Opere se, osoli i omotaju mu se prsa i leđa širokim trakama špeka. Peče se u pećnici oko dva sata i povremeno se okreće i polijeva vrućom vodom i na kraju s vinom. Poslužuje se uz široke rezance.