



Полнет фазан

Исчистен и измиен фазан се посолува, се посипува со црн пипер и се полни со следниов фил:

Се потопуваат во млеко две кифли се исцедуваат и се изгмечуваат. Во смесата се додава 100 гр., сланина претходно иситнета, и ситно исечкан магдонос, малку сол, црн пипер, две лажици бело вино и малку стругано морско оревче. Филот се пропржува 2-3 лажици зејтин и потоа се става да се излади. Во изладениот фил се ставаат пресни јајца, се измешуваат и со оваа смеса се полни фазанот. Вака приготвениот фазан се става во подлабок сад во кој претходно сме ставиле лажица кравјо масло (путер) и малку вода. Фазанот се пече во средно вжештена рерна, при што постојано се прелива

со сафтот што го испушта. Кога е печен се исечува на парчиња и се прелива со сафтот во кој е печен. Се сервира заедно со филот што се поставува покрај секое фазанско парче. Како гарнир се додаваат 'рсково пржени компири.

Фазан во сафт

Фазанот се остава на студено место (фрижидер) во перје барем еден ден. Потоа се кубе и чисти од дробот, добро се измива и се остава да се исцеди од водата. Се посолува и мачка со маст, се посипува со ситен црн пипер и полни во градите со ситно сечена сланина, а во отворот каде што бил дробот се ставаат две помали кисели јаболки. Вака приготвениот фазан се става во рерна да се пече при што почесто се прелива со сосот во кој се пече. Кога ќе омекне се прелива со два децилитра милерам, а потоа се сече на парчиња се посипува со ситно сечен магдоност и се прелива со сосот во кој се печел со додавање на една лажица бело вино.

Еребица во вински сок

Еребиците не се шурат со врела вода, како што се прави со другите птици, туку се кубат од перјето, потоа се чистат од дробот. Потоа добро се фламбира и добро се измиваат. Кога ќе се исцедат, се посолуваат и од надвор и од внатре, па во секоја се става парче сува сланина, а потоа со тенки резанки се обложуваат градите и грбот. Така подготвени се ставаат еребиците во садот во кој се готват, а преку нив се посипува ситно сечен кромид и морков. Сето тоа се прелива со бело вино и полека месото се динста. Кога ќе омекнат еребиците се вадат од сосот и потоа се пасира и му се додава сок од еден лимон. Готовите еребици се сечат на парчиња и се прелива со сосот во кој сме додале вино по потреба.

Пикантна дива патка

Се зема дивата патка, и откако внимателно ќе се исчисти од перјето, се става да отстои пет минути во зовриена солена вода. Потоа добро се избришува, посолува и наполнува со излупени и на парчиња исечени 4 јаболка, 120 гр. суви сливи од кои претходно сме ги извадиле семките и неколку исецкани ливчиња мајчина душица, што секој ловец може да ја набере при одење на лов. Отворот на долната страна на патката се шие со бел конец. Наполнетата патка ја пропржуваме од сите страни во 100 гр. путер, а потоа додаваме една шолја бело вино и во покриено тенџере ја ставаме во рерна за да се динста полека. Кога е патката готова ја вадиме од садот ја ставаме во плитка чинија и ја оставаме во топла рерна. Оделно во садот во кој се динстала патката ставаме едно лоажиче брашно и го пропржуваме, а потоа додаваме сок од половина лимон и еден филџан бело вино. Сосот врие 2-3 минути, а потоа се процедува низ сито. Печената патка, откако ќе го извадиме конечот, ја сечеме на парчиња, редиме на плитка чинија и преливаме со тенок слој од приготвениот сос. Преостанатиот сос го сервираме во посебен сад.

Чорба од зајачко месо

Зајачко месо, било од предниот или задниот бут, се измива се става во лонец, се прелива со вода и се вари се додека не почне да се симнува од коските. Се исцедува чорбата а месото се иситнува. Се става во садот лажичка маст се додава месото и добро се пропржува. Одделно се прави запршка од 3 лоажици брашно, се прелива со чорбата во која се варело месото па кога ќе згусне, се става во него зајачкото месо и се вари заедно некое време. Кога сосот ќе биде готов се додава малку истолчен лук, лажица вински оцет и се сервира топла.

Фазан со печурки

Потребно е:

1 фазан,
50 гр путер,
400 гр печурки (шампињони, вргањ и сл.), 2-3 главици кромид,
масло,
500 гр. доматно пире,
4 дцл бело вино,
2 дцл супа од коцка,
бибер,
сок од лимон,
мајчина душичка,
ловоров лист.

Подготовка: Фазанот се сече на парчиња и се пржи на масло и путер додека не порумени. Фазанот потоа се вади, а во маснотијата во која се пржел се додава исечканиот кромид и исечканите печурки и се пржат. Кога печурките ќе поруменат, фазанот повторно е враќа во тавата, се додаваат зачините, сокот од лимон и најпосле сос од домати (може и свежи исечкани домати на коцки). Се додава бибер, сол и се пржи на тивок оган околу еден час, додека месото не омекне.

Рагу од див зајак

Потребно е:

1 зајак (од 3 кг),
100 гр маст,
100 гр масло,
20 гр брашно,

супа.

За сосот:

2 моркови,

целер,

кромид,

ловор,

цимет,

бибер во зрно,

2 л црно вино,

боровница,

темјан.

Подготовка: Зајакот се сече на поголеми парчиња, се става во глинен сад и се прелева со црно вино, во кое е додаден морков, целер и кромид, исечен на поголеми резанки, цимет, бибер во зрно, боровница и темјан. Месото треба да биде целосно покриено со виното. Се остава да отстои 48 часа. Потоа се вади, се цеди и преливот се трга на страна. Во друг сад за печење се загрева путерот и маста и од двете страни се пржи месото од зајакот, кое претходно е валкано во брашно. Во меѓувреме зеленчукот од преливот се сечка и му се додава на месото, потоа се прелива со виното, кое претходно е исцедено. Ако мислите дека е премногу густо, додадете супа, посолете и поклопете. По два часа варење, извадете го месото, а сосот од домати пропасирајте го. Потоа вратете го месото и сосот во садот за варење. Се служи со палента или со крокети.

Дива свиња со зачини

Потребно е:

2 кг месо од бут од дива свиња,

1 китка зелен,

3 лажици брашно,

2 лажици кисела павлака,

бибер во зрно,

1 дцл црно вино,

4 каранфилчиња,

ловоров лист,

мажоран,

сол.

Подготовка:

Месото се посолува, се става во сад за варење, а преку него се става исечканиот зелен, се налева виното, се поклопува и се вари на тивок оган со повремено додавање вода. Во текот на варењето што треба да трае 2-3 часа се додаваат преостанатите зачини. Кога месото е готово, се вади и се цеди. Во сокот во кој е преостанатиот зелен се меша киселата павлака, претходно заматена со брашно и уште малку се вари. Потоа се се пасира и се пржи додека не се добие погуст сос, со којс е прелива исечканото месо.

Превземено од Крале Марко