



Hozzávalók:

15 dkg füstölt szalonna, 3-4 evőkanál olaj, 15 dkg csiperkegomba, 15 dkg csirkemáj, 1 kis vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem, 4 zsemle, 2 tojás, 3 evőkanál zsemlemorzsa, 1-1 mokkáskanál só és őrölt fekete bors, 10 dkg főtt zöldborsó, 2 kis (tisztíva egyenként kb. 50 dkg) konyhakész fácán (fagyasztott is lehet), 1 mokkáskanál paradicsompüré, 1 kiskanál finomliszt

1. A szalonna egyharmadát kis kockákra vágjuk, és kevergetve egy serpenyőben, 1 evőkanál olajat hozzáadva üvegesre pirítjuk. A hagymát meg a gombát megtisztítjuk, előbbit finomra, utóbbit a májjal együtt kis kockákra vágjuk. A szalonnán először a hagymát, majd a gombát és a májat pirítjuk meg, végül a tűzről lehúzva a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük.
2. A zsemlet hideg vízbe áztatjuk, kifacsarjuk és áttörjük. A gombás májat hozzáadjuk, a tojást és a morzsát beledolgozzuk, sóval és őrölt fekete borssal ízesítjük, végül a zöldborsót is beleforgatjuk.
3. A fácánokat kívül-belül megsózzuk. A maradék szalonnát vékony csíkokra vágjuk, a melleket és combokat sűrűn megtűzdeljük vele. A tölteléket a szárnyasok hasüregébe töltjük, majd bőrüket olajjal megkenjük. Tepsibe fektetjük, egy kevés vizet öntünk alá, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 50 percen át sütjük, közben a levélvel locsolgatjuk. A tepsiből kiemeljük, rövid ideig pihentetjük.

4. Levét egy kisebb lábasba öntjük, a paradicsompürét meg a lisztet hozzáadjuk. Kevergetve 1-2 percig forraljuk, ha kell, egy kevés vízzel hígítjuk. Tálaláskor a töltött fácánokat hosszában félbevágjuk, a pecsenyelével körülöntjük. Vajon megforrosított, párolt gyümölcsökkel kínáljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (köret nélkül): 674 kcal