



#### Hozzávalók:

2 konyhakész, fiatal fácán, egyenként 60-70 dkg (fagyasztottak is lehetnek), 40 szem gesztenye (kb. 25 dkg), 1 zsemle, 25 dkg pulykamellfilé, 1 tojás, só, őrölt fekete bors, késhegynyi reszelt szerecsendió, 1 csokor petrezselyem, 6-8 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 2 evőkanál olaj, 1 mokkáskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 csapott kiskanál finomliszt, 1-1 késhegynyi őrölt fekete bors és kömény

1. A fagyasztott fácánt fölengedjük, leöblítjük, majd megtörölgetjük. Az esetlegesen rajta maradt szőrszalakat, tolltokokat kiskéssel lekapargatjuk, de vigyázzunk, hogy a bőrét lehetőleg ne sértsük fel.
2. A töltelékhez minden egyes gesztenyét - ott, ahol a héja a legpuhább - keresztben bevágunk, majd bő vízben annyi ideig főzzük, amíg könnyen hámozhatóvá válik, ez kb. 30 perc. Leszűrve hűlni hagyjuk, héját lefejtjük, majd a szemeket a hideg vízbe áztatott és kifacsart zsemelével meg a pulykamellel együtt ledaráljuk. A végén egy szelet kenyérral az összes töltelékkel kinyomjuk a darálóból.
3. Ezután a tojással, 1 csapott kiskanál sóval, 1 mokkáskanál borssal meg fél mokkáskanál szerecsendióval összedolgozzuk. A fácánok bőrét ujjainkkal alányúlva föllazítjuk, azaz mellénél és combjainál a hústól elválasztjuk. A vadszárnyasokat kívül egy kicsit megsózzuk, megborsozzuk, hasüregüket pedig 1-1 kiskanál sóval meg feleannyi borssal alaposan bedörzsöljük.

4. A tölteléket kézzel vagy üres habzsákból a bőre alá töltjük, majd combjaikat kissé meghajtva egymáshoz kötözzük, így lesz a „madár” szép formás. Az így előkészített fácánok hasüregébe petrezselymet tömködünk, mellüket pedig a szalonnaszalagokkal befedjük.
5. Kiolajozott tepsibe rakjuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 55-60 percig sütjük, közben zsírjával locsolgatjuk. Ügyesen vágódeszkára emeljük.
6. Visszamaradó zsírját tepsistől a tűzre tesszük, a paradicsompürével és a liszttel 1 percig pirítjuk, majd 2 deci vizet öntünk rá és 2 percig forraljuk. Végül átszűrjük, ha kell utánasózzuk, késhegynyi őrölt borssal és őrölt köménnyel fűszerezzük.
7. Tálaláskor minden tányérra egy-egy fél töltött fácánt fektetünk, és a pecsenyelével meglocsoljuk. Burgonyapüré illik hozzá köretnek.

#### Jó tanács

- Vadlibát vagy vadkacsát ugyanígy tölthetünk, sőt a karácsonyi bébipulyka is így készül, de azt tovább kell sütni.
- Fagyasztott, édes gesztenyemassza nem jó hozzá; kizárólag friss vagy fagyasztott natúr gesztenyéből készülhet. Friss csak ősszel és télen kapható, ezért célszerű ilyenkor többet főzni, megtisztítani, és lefagyasztani a szűkösebb időkre.

#### 4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy adag (köret nélkül): 538 kcal • fehérje: 45,6 gramm • zsír: 26,2 gramm • szénhidrát: 29,7 gramm • rost: 4,8 gramm • koleszterin: 84 milligramm