



Hozzávalók:

4 dkg vaj, 14 dkg (kb. 6 evőkanál) finomliszt, 4 dl tej, 1 csapott evőkanál vadászfűszerkeverék, 3 tojás, 40 dkg levesben főtt fácánhús, 12 dkg zsemlemorzsa

a sütéshez: bő olaj

a narancsos majonézhez:

1 narancs, 3 dl majonéz

1. A vajat egy kis lábasban fölolvastjuk, 4 deka lisztet beleszórunk, és fél perc alatt kevergetve megforrósítjuk. A forró tejjel apránként fölengedjük, a vadászfűszerkeveréket beleszórjuk és kevergetve jó sűrűre főzzük. Akkor jó, ha az edény falától szinte elválík.
2. A tűzről lehúzva egy tojást beleütünk, jól eldolgozzuk, majd megvárjuk, amíg kihűl. Ezután finom lyukú tárcsán a főtt vadhússal együtt kétszer ledaráljuk.
3. A masszából vizes kézzel kis gombócokat vagy a burgonyakroketthez hasonló kis rudakat formálunk és a maradék lisztbe, a felvert tojásokba meg a zsemlemorzsaiba forgatva bundázzuk.
4. Bő, forró olajban 2-3 perc alatt megsütjük, majd konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük. Párolt rizs és narancsos majonéz illik hozzá. Utóbbihoz 1 szép narancsot meghámozunk, húsát turmixoljuk, majd áttörjük és kb. 3 deci majonézzel sűrű mártássá keverjük.

Jó tanács

- Bármilyen főtt vagy sült vadhússal ugyanígy készítjük.

4 főre

Fácánropogós narancsos majonézzel

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag (majonézzel, rizs nélkül): 912 kcal • fehérje: 38,1 gramm • zsír: 60,0 gramm • szénhidrát: 54,8 gramm • rost: 0,4 gramm • koleszterin: 306 milligramm