

Φασιανός με Κονιάκ

Υλικά

1		Φασιανός
1	φλιτζάνι	Βούτυρο
1	φλιτζανάκι	Κονιάκ
3 - 6	φέτες	Ψωμί
1	φύλλο	Δάφνη
		Σέλινο
		Μαϊντανό
		Αλάτι
		Πιπέρι

Προετοιμασία :

Καθαρίζουμε τον φασιανό, τον καθαρίζουμε καλά και του αφαιρούμε τα εντόσθια. Τον πλένουμε, τον αλατοπιπερώνουμε μέσα – έξω, αλείφουμε την κοιλιά του με μία κουταλιά βούτυρο και τον δένουμε.

Ετοιμασία

1. Βάζουμε σε μία κατσαρόλα 2 κουταλιές βούτυρο και ροδίζουμε τον φασιανό από όλες τις μεριές.
2. Στην συνέχεια τον περιχύνουμε με το κονιάκ, το ανάβουμε κι όταν η φλόγα σβήσει, προσθέτουμε το μαϊντανό, το σέλινο (τα έχουμε κάνει δεματάκι), τη δάφνη και ανάλογο νερό.
3. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε να σιγοβράσει μέχρι να μείνει με τη σάλτσα του.
4. Με το υπόλοιπο βούτυρο τηγανίζουμε το συκώτι του φασιανού (που έχουμε ψιλοκόψει) και τις φέτες του ψωμιού. Τα τοποθετούμε σε μία πιατέλα σαν βάση και από πάνω σεββίρουμε τον φασιανό και τον περιχύνουμε με τη σάλτσα του για γαρνίρισμα.