

Φασιανός Κρασάτος

Υλικά

1		Φασιανός
500	γρμ.	Μανιτάρια (μικρά ολόκληρα)
½	φλυτζάνα	Λευκό Ξηρό Κρασί
½	φλυτζάνα	Λάδι
3		Τομάτες (ώριμες)
1		Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
		Αλάτι
		Πιπέρι

Προετοιμασία :

Καθαρίζουμε, καθαρίζουμε και αφαιρούμε τα εντόσθια από τον φασιανό. Τον πλένουμε, τον αλατοπιπερώνουμε μέσα – έξω και τον κόβουμε σε 4 κομμάτια.

Ετοιμασία

1. Βάζουμε σε μία κατσαρόλα το λάδι και σοτάρουμε τον φασιανό από όλες τις μεριές.
2. Προσθέτουμε τις τομάτες, το κρασί, το κρεμμύδι και λίγο νερό και αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει σε μέτρια φωτιά για περίπου μισή ώρα.
3. Πλένουμε καλά τα μανιτάρια, τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα και αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει για μισή ώρα ακόμη.