

Φασιανός Ψητός

Υλικά

1, ½	κιλό	Φασιανός,
½	φλιτζάνι	Βούτυρο ή Φυτίνη,
1	φλιτζάνι	Κρασί,
2	φέτες	Λαρδί, Χυμός Λεμονιού, Αλάτι, Πιπέρι

Για τη Σάλτσα

Όλα τα εντόσθια (εκτός από την χολή και την κοιλιά),
Γλυκάδια Αρνίσια (μερικά κομμάτια),
Μανιτάρια (μερικές φέτες),
Βούτυρο (3 κουταλιές),
Κρέμα Γάλακτος,
Μαϊντανός (ψιλοκομμένος),
Αλάτι,
Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Αλατοπιπερώνουμε εσωτερικά και εξωτερικά τον φασιανό, σκεπάζουμε το στήθος τους με τις φέτες λαρδί και τον δένουμε με σπάγκο στερεώνοντάς τους.
2. Τον βάζουμε σε φαρδύ ρηχό ταψί, τον περιχύνουμε με το βούτυρο και τον ψήνουμε στο φούρνο ½ ώρα με $\frac{3}{4}$.
3. Τον γυρίζουμε για να ροδίσει και από τις δύο πλευρές και τον σβήνουμε με κρασί. Τον αφήνουμε μέσα στο φούρνο μέχρι να εξατμιστεί το νερό του.
4. Ταυτόχρονα ετοιμάζουμε τη σάλτσα: Κόβουμε σε κομματάκια τα εντόσθια, τα γλυκάδια και τα μανιτάρια και τα σοτάρουμε με βούτυρο σε δυνατή φωτιά.
5. Σβήνουμε με κρασί, αλατοπιπερώνουμε και κατόπιν προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.
6. Σερβίρουμε τον φασιανό γαρνίροντας την πιατέλα με την συνοδευτική σάλτσα.