

## Fácánhúsos batyu brokkolival töltve (Mikulásra)

**Hozzávalók:** 1 fácán

leveszöldség (sárgarépa, petrezselyem, hagyma, fokhagyma, burgonya) ízlés szerint



5 tojás

kb 50 dkg liszt (a legjobb a teljes kiőrlésű rozs)

egy kisebb fej brokkoli

búzakorpa (egy kevés) – el is hagyható, vagy pl. zabpehellyel helyettesíthető

zöld fűszerek – petrezselyem, kakukkfű, lestyán

**Elkészítés:** A fácánból és a leveszöldségből megfőzzük a hétvégi húsleveszt:) Leszűrjük, a fácánt kicsontozzuk (az ehető csontokkal a kényeztetni kívánt kutyust(okat) megkínáljuk).



A fácánhúst a levesben főtt zöldségekkel együtt ledaráljuk, majd a tojással, korpával liszttel és zöld fűszerekkel nyújtható tésztává gyúrjuk. Közben a brokkolit köménymagos vízben kicsit megpuhítjuk.



A tésztát 4 részre osztjuk, egyenként kinyújtjuk, négyzetekre (vagy amire sikerül:) feldaraboljuk. Minden kis tésztadarabra egy-egy brokkoli rózsát teszünk, majd „bebatyuzzuk” és sütőpapírral kibélelt tepsibe rakjuk.



A nagyon alapos minőségellenőrök közben folyamatosan szemmel tartanak:)



Pastelpearl-whippet [www.katalap.extra.hu](http://www.katalap.extra.hu)

Sütőben jól kiszáritjuk, majd ha kihűlt, megkínáljuk vele a kedvencünket. Vigyázat, ha több kutya kapja, morgás lehet belőle, mert nagyon finom!



Kisülve



Hűtés



Pastelpearl-whippet www.katalapextra.hu

Kóstolás



Pastelpearl-whippet www.katalapextra.hu

Repeta



Pastelpearl-whippet www.katalapextra.hu