**Rikkes fasanbryster**

**Ingredienser:**

* 4 fasanbryster
* 1 løg
* 1 glas champignon
* Lidt chili (piri-piri)
* 200 g bacontern

**(2 pers.)**

**Fremgangsmåde:**

Rist bacontern på panden. Når de er sprøde tages de af panden. Skær løget i strimler. Fasanbrysterne steges i baconfedtet. Når brysterne er brunet på begge sider kommes løg, champignon og chili ved brysterne. Skru ned for varmen og lad rette simre en 10 minutters tid indtil brysterne er møre. Krydr med salt og peber.

**Servering:**

Serveres med godt nybagt groft rugbrød.

**Tips og tricks:**

**Kilde:**

Hjemme komponeret.