

Srnčí bifteky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1dní 0h 30min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 1dní 0h 45min , Porce: 4

1015 kalorií , **0 g** cukrů , **47 g** tuků , **84 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/srn-ci-bifteky>

Příprava

Srnčí kýtu odblaníme a nakrájíme na větší plátky. Pokapeme ji citrónovou šťávou, osolíme, opepříme, potřeme olejem a necháme přes noc marinovat v chladničce. Na pánvi druhý den rozežhřejeme olej a opečeme z obou stran. Ve výpeku z pánve osmažíme na kolečka nakrájené banány spolu s měsíčky neloupaného pomeranče. Na talíři steak přelijeme ovocem a podáváme.

Ingredience

- 600 g srnčí kýty
- 2 banány
- 1 pomeranč
- troška citronové šťávy
- špetka pepře
- špetka soli
- 3 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Ovoce, Zvěřina, Klasika, Návštěva, Hlavní chod

