

Srnčí mleté bifteky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

356 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Srnčí maso umeleme. Koření jako jalovec, nové koření, celý pepř a bobkový list, rozdrťme v hmoždíři. Maso osolíme a okořeníme rozdrčenou směsí koření a přimícháme vejce. Utvoříme placičky a prudce je opečeme na oleji. Potom je vložíme do vymaštěného pekáče, zasypeme nakrájenou cibulí spolu s nakrájenou kořenovou zeleninou a upečeme doměkka.

Tip k receptu

Brambůrky jsou nejlepší jako příloha.

Ingredience

- 500 g srnčího masa
- troška celého pepře
- troška jalovce
- troška nového koření
- troška bobkového listu
- špetka soli
- 2 vejce
- 300 g kořenové zeleniny
- 1 cibule
- 1 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Klasika, Hlavní chod

