

Žraločí steak vodníka Česílka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Peta S

Odkaz: <https://srecepty.cz/zraloci-steak-vodnika-cesilka>

Příprava

Žraločí maso si necháme rozmrazit a poté dáme do misky citronové šťávy na chvíli odležet, aby maso získalo delikátní citronovou chuť. Steaky popeříme a dáme péci na rozpálenou pánev. Pečeme, dokud steak není zlatavý za občasného polévání citronovou šťávou, chvíli před koncem pečení posypeme maso sezamem a přidáme na pánev nasekanou jarní cibulku, krátce orestujeme. Steaky podáváme zasypané orestovanými chaluhami (jarní cibulkou) :)

Ingredience

- 2 kousky žraloka
- 1 citrón
- špetka citronového pepře
- špetka soli
- 1 jarní cibulka
- trocha sezamu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

