

Jelení steaky ve fíkové omáčce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

676 kalorií , **0 g** cukrů , **47 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/jeleni-steaky-ve-fikove-omacce>

Příprava

Ružičkový kel očistíme a povaríme v osolenej vode asi 15 minút. Do vody pridáme asi 10 gr masla. Dve figy rozkrojíme a vydlabeme dužinu. Víno dužinu z fig a ríbezľový džem spolu povaríme asi 5 minút. V troške studenej vody rozmiešame solamyl a omáčku ňou zahustíme. Hotovú omáčku dochutíme škoricou a kardamonom. Každý steak skrútime do rolády, obalíme plátkom slaniny a zopneme šparadlom. Na zvyšnom masle závitky opekáme zo všetkých strán asi 8 minút. Opečené podľa chutí osolíme a okoreníme. Uvarený kel scedíme a necháme odkvapkať. Poslednú figu nakrájame na kocky. Opečené steaky rozdělíme na tanieri, obložíme ružičkovým kelom, polejeme omáčkou a ozdobíme kockami figy.

Tip k receptu

Podávame so zemiakovými kroketami.



Ingredience

- 4 plátky jeleního steaku (Po cca 150gr)
- 600 g ružičkové kapusty
- 50 g másla
- 200 ml červeného vína
- 2 lžice rybízového džemu
- 1 lžička Solamylu
- špetka skořice a mletého kardamonu
- 4 plátky anglické slaniny
- sůl a pepř podle chuti
- 3 čerstvé figy

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Zima, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Zkušený kuchař, Hlavní chod