

Steki z dzika

ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

steiki z dzika	2 plastry
masło	1 łyżka
olej	1 łyżka
wódka	1 kieliszek
rosół z kury Kucharek	4 łyżka
sól	1 szczypta
oliwa	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt. rozgniecionych
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
goździki mielone	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata: 2 łyżki oliwy, 2 łyżki soku z cytryny, 6 rozgniecionych jagód jałowca, szczypta mielonych goździków, sól, pieprz czarny mielony Prymat.

Składniki marynaty należy połączyć, a następnie włożyć do niej na kilka godzin mięso. Po wyjęciu z marynaty mięso osączyć i obsmażyć po kilka minut z każdej strony na rozgrzanym maśle z olejem.

Steki zdjąć z patelni i trzymać w ciepłe. Do tłuszczu na patelni wlać wódkę, rosół i 3-4 łyżki marynaty. Gotować kilka minut aż część sosu wyparuje a reszta zgęstnieje. Sos doprawić solą i pieprzem. Steki włożyć do sosu i trzymać w nim kilka minut. Przed podaniem podgrzać. Podawać z kluskami kładzionymi lub kopytkami. (2 porcje)