

Srnčí steak na pepři

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- srnčí kýta 600 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravujeme ze srnčí odblaněné kýty, kterou naklepeme, zasypeme zvěřinovým kořením, celým pepřem a necháme v chladu uležet. Pak maso prudce opečeme z obou stran. Maso vyjmeme, výpeček zaprášíme hrubou moukou, restujeme dozlatova, podlijeme prochlazeným vývarem a podusíme. Maso zase vrátíme zpět a prohřejeme.